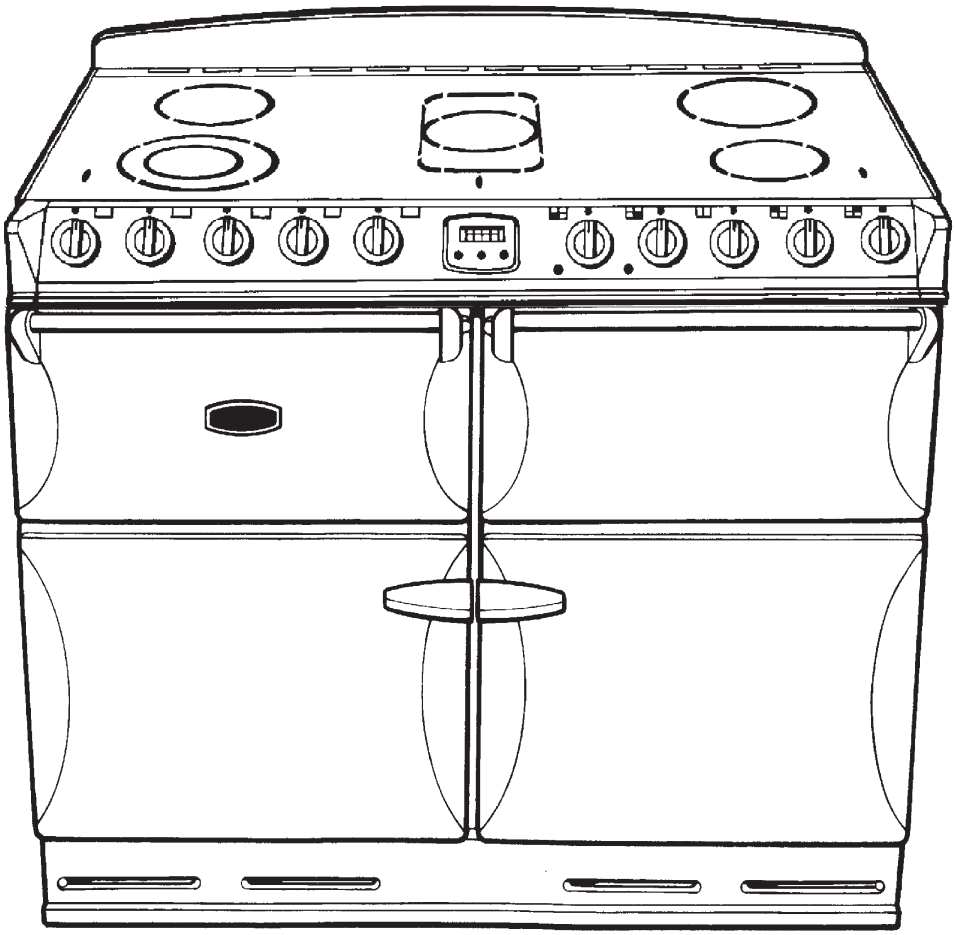
Cuisinière AGA Masterchef II Deluxe

à table de cuisson vitrocéramique



Mode d'emploi
Consignes d'installation et d'entretien

VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DES PRÉSENTES CONSIGNES AVANT DE METTRE EN SERVICE CETTE CUISINIÈRE

CE **Pour une utilisation en FR**

04/09 EINS 515437

Table des matières

Notice d'utilisation **Page 3**

Introduction Page 4

Hygiène et sécurité Page 4

Tableau de commande Page 5

Table de cuisson vitroceramique Page 5

Préparatifs préliminaires de la cuisinière Page 6

Le four à mijoter Page 7

Idées de recettes pour le four à mijoter Page 8

Le grill (en haut à droite) Page 12

Les fours à chaleur tournante Page 13

La commande de cuisson automatique Page 14

Guide de cuisson au four Page 16

Tableau de cuisson au four à chaleur tournante Page 19

Nettoyage de la cuisinière Page 20

Dépistage des pannes Page 22

Consignes générales de sécurité Page 23

Guide d'installation **Page 25**

Installation Page 27

Entretien Page 31

Schéma de câblage Page 34

Informations techniques Page 36

Notice

d'utilisation

Introduction

En tant que fabricant responsable, nous prenons soins de veiller à ce que nos produits soient conçus et fabriqués pour répondre aux normes de sécurité requises, dans des conditions d'installation et d'utilisation correctes.

NOTE IMPORTANTE : VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE.
Toute modification non agréée par Aga est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.
Dans les intérêts de la sécurité et d'une utilisation efficace, veuillez lire les notes suivantes avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière Aga.

L'installation doit être conforme aux règlements de câblage en vigueur sur le plan local et national et elle doit être effectuée par un technicien agréé.

Il est possible qu'il se dégage un peu de fumée et quelques odeurs lors de la première mise en route. Cette réaction est quelque chose de tout à fait normal qui ne présente aucun danger : elle provient de l'enrobage d'isolation thermique du four et de l'agglutinant amylacé qui se trouve sur l'isolation de l'élément, et elle cessera après une brève période d'utilisation.

La cuisinière est pourvue d'une table de cuisson vitrocéramique, de trois fours électriques et d'un grill électrique.

Les deux fours du bas sont des fours électriques à chaleur tournante. Le ventilateur derrière le panneau arrière permet d'assurer une répartition pratiquement uniforme de la chaleur dans le four pendant la cuisson : ainsi, la température sur la position du rail le plus bas est la même que sur le rail le plus haut. Le four en haut à gauche est un four à mijoter, à cuisson lente.

Le grill électrique se situe sur le plafond du compartiment supérieur droit.

Votre cuisinière est fournie avec les accessoires suivants:

5 clayettes de four
1 grand plat à rôtir
1 plaque de grill
1 lèchefrite
1 grille à lèchefrite
1 plaque de cuisson

Les pièces détachées suivantes font également parties de l'envoi :

1 plaque anti-éclaboussures
1 plinthe en fonte

Hygiène et sécurité

CUISINIÈRE

IL EST RECOMMANDÉ DE TENIR LES JEUNES ENFANTS À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE : CERTAINES SURFACES PEUVENT EN EFFET ÊTRE BRÛLANTES AU TOUCHER.

Grande friture

- Utilisez une friteuse, suffisamment grande pour que son fond recouvre complètement la zone de chauffe.

- Séchez toujours les aliments à fond avant de les faire frire et abaissez-les lentement dans l'huile ou la matière grasse brûlante. Les aliments congelés ont particulièrement tendance à provoquer de l'écume et des éclaboussures s'ils y sont versés rapidement.

- N'essayez pas de frire une trop grande quantité d'aliments à la fois, surtout lorsqu'il s'agit de produits congelés. Cela ne fait que baisser de façon trop importante la température de l'huile ou de la matière grasse et vous obtenez alors des plats graisseux.

- Veillez à garder l'extérieur de la friteuse propre et dépourvu de traînées d'huile ou de matière grasse.

- Ne remplissez jamais la friteuse à plus du tiers de matière grasse ou d'huile.

- Surveillez en permanence l'huile ou la matière grasse pendant la période de chauffe ou de cuisson.

- Ne recouvrez jamais u friteuse d'un couvercle.

- IMPORTANT : L'huile peut prendre feu. Ne laissez jamais sans surveillance des friteuses pleines d'huile.

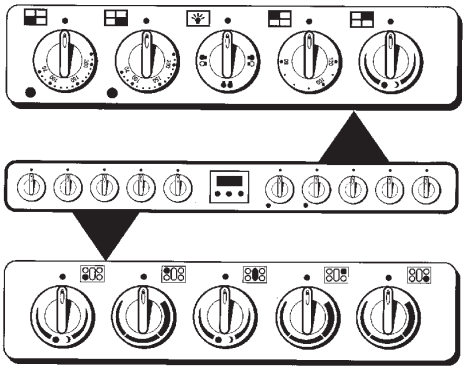
- En cas d'incendie, recouvrez la friteuse d'un couvercle et **éteignez** la cuisinière..

  N'essayez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau.

  Étouffez les flammes sur la table de cuisson, de préférence à l'aide d'une couverture à feu, plutôt que d'essayer de transporter la friteuse à l'extérieur.

  C'est en essayant de transporter à l'air libre une friteuse ou une casserole en feu que surviennent la plupart des brûlures et blessures.

Tableau de commande



- Le **BOUTON DE L'ÉLÉMENT DU GRIL**L doit être enfoncé et tourné dans un sens ou dans l'autre.

  Sens des aiguilles d'une montre : les deux éléments sont activés
  Sens inverse des aiguilles d'une montre : seul l'élément du milieu est allumé

- Les commandes de la **TABLE DE CUISSON** fonctionnent elles aussi en enfonçant le bouton avant de le tourner sur le réglage souhaité.

- Les **BOUTONS DE COMMANDE DES FOURS** n'ont pas besoin d'être enfoncés et il suffit de les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position d'arrêt.

- Le **NÉON DE LA TABLE DE CUISSON** s'allume lorsque la plaque est brûlante, et donc trop chaude au toucher. Il faut attendre un bref décalage après la première mise en route.
  Le néon reste allumé lorsque l'élément est éteint, jusqu'à ce que la température baisse pour atteindre un niveau sûr (même s'il se peut que la plaque reste encore assez chaude au toucher pour provoquer une légère gêne).

- Les **NÉONS DU FOUR** s'allument lorsque les fours sont allumés. Lorsque la température requise est atteinte, le néon s'éteint.

Table de cuisson vitroceramique

- **N'UTILISEZ PAS LA TABLE DE CUISSON SI ELLE EST FISSURÉE.**

- **NE POSEZ PAS DE PAPIER ALUMINIUM SUR LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON.**

- La table de cuisson se compose de cinq zones de cuisson :

  avant gauche - circuit double - 1,7 kW/0,7 kW - 130 mm/ 120 mm de diamètre - chauffe rapide

  arrière gauche - circuit simple - 1,2 kW - 140 mm de diamètre - chauffe rapide

  milieu - circuit double - 2.0 kW/0,9 kW - 240 x 140 mm de diamètre - chauffe rapide

  avant droit - circuit simple - 1,2 kW - 140 mm de diamètre - chauffe rapide

  arrière droit - circuit simple - 1,8 kW - 180 mm de diamètre - chauffe rapide

- Lorsque les surfaces de cuisson de la table sont allumées, la zone de chauffe émet une lueur rouge.

- Les plaques de cuisson renferment un interrupteur de sécurité intégré, qui limite la température de la vitrocéramique si les plaques sont activées sans qu'une casserole ne soit posée dessus, ou si les plaques fonctionnent à leur réglage maximum pendant plus de temps que d'habitude.

Pour obtenir le meilleur de votre table de cuisson

- Veillez à ce que la casserole recouvre bien la zone de chauffe.

- Éteignez les plaques une fois la cuisson terminée.

- Ne cuisez pas directement à partir de la surface de la table de cuisson. Utilisez toujours une casserole (ou autre récipient).

- N'utilisez pas la table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail.

- Veillez toujours à bien soulever la casserole de la surface. Ne la raclez pas et ne la faites pas glisser sur la table

- Employez toujours les matériaux et les méthodes de nettoyage recommandés. Voir la section " Nettoyage ".

Choix de casseroles

- La table de cuisson en vitrocéramique est très solide, mais si un objet lourd ou tranchant tombe dessus, sa surface risque de se fissurer. Si une fissure apparaît sur la surface, **débranchez immédiatement la cuisinière et appelez le réparateur.**

- Seules des casseroles à fond plat et lisse doivent **exclusivement** être utilisées sur des plaques vitrocéramiques.

- En cas d'utilisation de casseroles en fonte, veillez à ce que leur fond soit bien plat et usiné.

- Les casseroles à fond en cuivre ou en aluminium laissent des traces sur la table de cuisson, qui sont difficiles à enlever.

- N'utilisez jamais de casseroles à fond en renfoncement ou à rainures.

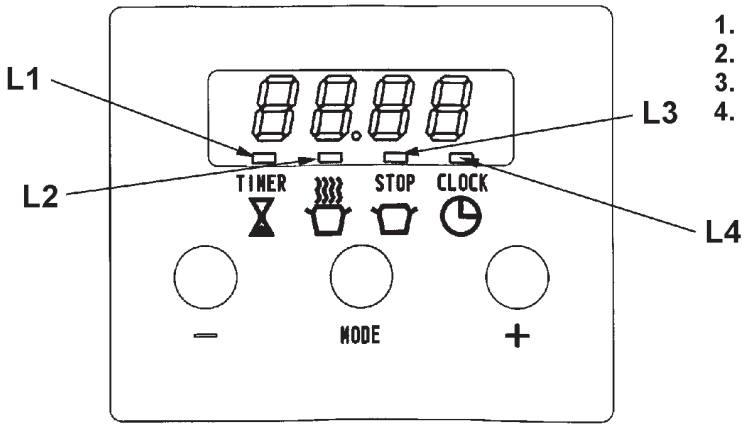
- Le fond de la casserole doit normalement recouvrir la zone de chauffe.

- Choisissez une casserole d'une taille suffisante pour éviter tout débordement. Tout particulièrement en cas de cuisson d'aliments sucrés, par ex. : confiture, marmelade, fruits, etc...

- Ne superposez pas de casseroles sur les bords de la zone de chauffe, car cela aurait pour effet d'endommager la surface émaillée de la plaque de cuisson.

- Pour obtenir les résultats les meilleurs d'une casserole émaillée, son fond doit être de 2 à 3 mm d'épaisseur, et pour une casserole en inox, il doit être de 4 à 6 mm d'épaisseur.

Préparatifs préliminaires de la cuisinière



1. MINUTERIE
2. TEMPS DE CUISSON
3. HEURE D'ARRÊT
4. HORLOGE « HEURE DU JOUR »

Avant de pouvoir utiliser le four à chaleur tournante, il faut régler l'horloge.

Il s'agit d'une horloge de 24 heures et lorsque le courant est allumé pour la première fois, ou après une panne de courant, l'horloge affiche 12.00 et la 4e barre à diode se met à clignoter au-dessus du symbole ◷ .

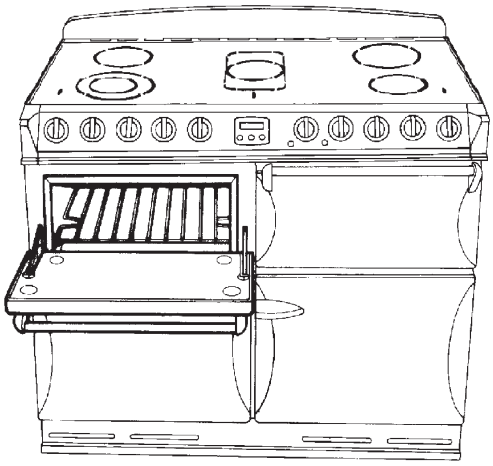
RÉGLAGE DE L'HEURE DU JOUR

1. Lorsque la 4e barre à diode clignote, appuyez sur les boutons plus + et/ou moins - jusqu'à ce que vous obteniez l'heure du jour.

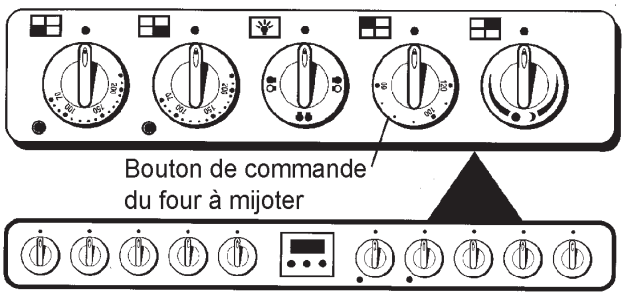
2. Au bout de 5 secondes, la 4e barre s'arrête de clignoter.

Il est possible de modifier le réglage à n'importe quel moment en appuyant sur la touche MODE jusqu'à ce que la 4e barre à diode clignote et en appuyant sur les touches plus + et moins -.

Les préparatifs préliminaires de la cuisinière sont terminés : elle est désormais prête à l'emploi.



Four à mijoter

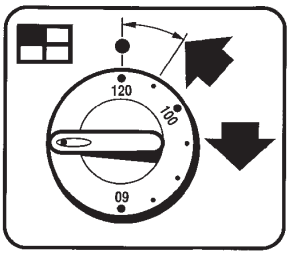


Ce four est destiné à être utilisé pour une cuisson longue et lente pendant 6 à 8 heures, et pour conserver les aliments au chaud ou chauffer des assiettes pendant de courtes périodes.

Il est nécessaire d'être tout particulièrement vigilant lorsqu'il s'agit de chauffer des plats ou assiettes en porcelaine : utilisez la température la plus basse.

Utilisation du réglage du mijotage

Le réglage de cuisson mijotage est la zone comprise entre 110°C et 120°C sur le bouton de commande du four.



Les parois latérales du four à grill sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Pour en savoir plus sur le nettoyage des fours, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de cette notice d'utilisation.

Aspects à prendre en compte lors de la préparation de plats.

Pour éviter toute condensation, les plats doivent toujours être recouverts d'une feuille de papier aluminium bien ajustée, sauf mention contraire (par exemple, lorsqu'il s'agit de recouvrir le couvercle de la cocotte ou la cocotte entière de papier aluminium).

Ne posez pas les plats directement sur le fond du four. Posez-les toujours sur la clayette fournie.
La clayette est conçue pour se loger en place mais elle est amovible pour pouvoir la nettoyer. Reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de cette notice d'utilisation.

Enfoncez les plats bien au fond du four, pour veiller à ce qu'ils soient bien placés au-dessus de l'élément situé sous la plaque du fond.

Vérifiez que tous les plats rentrent bien dans le four avant de préparer à manger.

Tous les plats cuisinés par cuisson lente doivent être mijotés pendant un **minimum de 6 heures.** Ils se "maintiendront" à ce réglage pendant 1 à 2 heures de plus, mais dans certains cas il se produira une détérioration sensible de l'apparence.

Les rôtis de viande rouge ou de volaille doivent être cuisinés à 180°C pendant 30 minutes avant d'être transférés dans le four à mijoter.

Les morceaux de viande de plus de 2,7 kg et de volaille de plus de 2 kg ne conviennent pas pour être cuits dans le four à mijoter.

Posez toujours les rôtis sur une grille, au-dessus du plat de viande, pour permettre à l'air de bien circuler.

Vérifiez que la température interne de la viande ou de la volaille est d'au moins de 90°C.

La cuisson par mijotage ne convient pas à des viandes ou de la volaille farcies.

Commencez toujours par faire bouillir les soupes, les ragouts et les liquides avant de les passer au four à mijoter. En cas de cuisson en cocotte, commencez par recouvrir les aliments de papier aluminium puis posez le couvercle par-dessus pour empêcher l'humidité de s'échapper.

Décongelez toujours à fond les aliments avant de les cuire. Les tubercules cuisent toujours mieux s'ils sont découpés en petits morceaux.

Ajustez les assaisonnements et l'épaisseur des sauces à la fin du temps de cuisson.

Les plats à base d'œuf et de poisson ne nécessitent qu'une heure et demie de cuisson et doivent être cuisinés de jour, pour pouvoir y jeter un coup d'œil de temps en temps.

Les haricots rouges de Soisson doivent être bouillis pendant au moins dix minutes, après avoir trempé, avant de les ajouter à un plat.

Conservation et réchauffage de plats

Si vous souhaitez congeler le plat que vous venez de cuisiner ou attendre avant de le servir, mettez-le à refroidir dans un récipient propre le plus rapidement possible.

Décongelez à fond les aliments au réfrigérateur avant de les réchauffer.

Réchauffez à fond les aliments, et rapidement, soit sur la plaque de cuisson, soit dans un four chaud à 180°C, puis servez-les immédiatement.

Ne réchauffez les plats qu'une seule fois.

Idées de recettes pour le four à mijoter

Beaucoup de grands classiques peuvent être adaptés à ce type de cuisson :

Recettes pour le four à mijoter - 1er repas

6 à 8 heures de cuisson

Ragoût de bœuf à la bière

Pommes de terre au four

Riz au lait

Ingrédients	***Méthode***
Ragoût de bœuf à la bière	
30 ml (2 c-à-s) d'huile 675 g de bœuf en morceaux 1 gousse d'ail, écrasée 2 carottes, en rondelles 100 g de champignons, en quarts 2 oignons moyens, coupés 40 g de farine 5 ml (1 c-à-c) de moutarde à gros grains 10 ml (1 c-à-c) de sucre brun 30 ml (2 c-à-s) de purée de tomate 450 ml de bière brune du sel et du poivre fraîchement moulu	1. Faites revenir la viande dans une cocotte contenant de l'huile brûlante jusqu'à ce qu'elle brunisse. Retirez-la. 2. Faites revenir l'ail, les oignons, les carottes et les champignons jusqu'à ce qu'ils brunissent. 3. Versez la farine et mélangez bien. 4. Ajoutez-y la moutarde, le sucre et la purée de tomate. 5. Versez la bière brune et assaisonnez. Remettez-y la viande. 6. Portez à ébullition et recouvrez bien. Passez au four.
Pommes de terre au four	
4 pommes de terre de taille moyenne.	1. Lavez-les et percez-les bien partout. 2. Enveloppez-les d'une feuille de papier aluminium. 3. Posez-les directement sur la clayette, entre la cocotte et le riz au lait.
Riz au lait	
*40-50 g de riz à grains ronds 25 g de sucre 550 ml de lait noix de muscade noix de beurre 25 g de raisins secs (optionnels)	1. Lavez le riz à l'eau froide et mettez-le dans un plat à tourte de 850 ml. 2. Ajoutez-y le sucre, le lait et les raisins secs, le cas échéant. 3. Saupoudrez de noix de muscade et ajoutez-y une noix de beurre généreuse.

**** En cas de cuisson pendant 8 heures ou plus, 40 g de riz suffit.***

6 à 8 heures de cuisson

Rôti d'agneau

Gratin dauphinois

Pudding de pain

Ingrédients

Filet rôti d'agneau

900 g - 1,25 kg d'agneau

Gratin dauphinois

450 g de pommes de terre, coupées en tranches fines
1-2 gousses d'ail, écrasées
125 ml de crème liquide épaisse.
du sel et du poivre noir fraîchement moulu

Pudding de pain

6 à 8 tranches moyennement épaisses de pain de mie complet
Environ 50 g de beurre fondu
Zest d'une orange (en option)
25 g de noix de coco séchée
50 à 100 g de fruits secs tropicaux
50 g de sucre brun doux
450 ml de lait
2 œufs

Méthode

1. Assaisonnez et enveloppez l'agneau dans du papier aluminium.
2. Posez la viande sur une grille dans le plat à rôtir.

1. Enduisez de matière grasse un plat peu profond soit ovale soit rectangulaire.
2. Disposez des épaisseurs de pommes de terre, d'assaisonnement et d'ail dans le plat, en terminant par des pommes de terre.
3. Versez dessus la crème et recouvrez bien hermétiquement avec du papier aluminium.

1. Enduisez de matière grasse un plat peu profond soit ovale soit rectangulaire.
2. Enlevez la croûte du pain et divisez les tranches en rectangles/triangles.
3. Trempez les tranches de pain dans du beurre sur un côté pour recouvrir le fond du plat, en mettant le côté beurré par dessus.
4. Saupoudrez de la moitié de la quantité de fruits secs, de noix de coco, de sucre et de zest d'orange.
5. Recouvrez d'une deuxième couche de tranches de pain trempées dans du beurre puis du reste du zest, des fruits secs, de la noix de coco et du sucre.
6. Battez les œufs et le lait ensemble et versez le tout sur le pain. Laissez reposer pendant ½ heure avant de le passer au four. Mettez le plat dans le four sans le recouvrir.

6 à 8 heures de cuisson

Tourte au jambon fumé et à l'abricot

Chou rouge braisé

Pudding de St Clément

Ingrédients

Méthode

Tourte au jambon fumé et à l'abricot

2 tranches de jambon fumé d'environ 15 mm d'épaisseur
100 g d'abricots secs
25 g de raisins secs (optionnels)
3 grosses pommes de terre, en lamelles
300 ml de bouillon de volaille
50 g de beurre fondu

1. Enlevez la couenne du jambon fumé. Entaillez les bords et posez les tranches dans un plat peu profond.
2. Couvrez-les des abricots, des raisins secs et du poivre.
3. Faites chevaucher les lamelles de pommes de terre au-dessus du jambon. Versez dessus le bouillon.
4. Balayez de beurre fondu et passez au four.

Chou rouge braisé

350 g de choux rouge
25 g de beurre
1 oignon moyen en tranches
1 pomme à cuire moyenne, en tranches
30 ml (2 c-à-s) de vinaigre au cidre
45 ml (3 c-à-s) de miel
sel et poivre

1. Découpez le chou rouge en fines lamelles.
2. Faites fondre le beurre dans une cocotte ovale et faites revenir l'oignon et la pomme jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
3. Ajoutez-y le choux et faites cuire 2 minutes de plus.
4. Mélangez-y le vinaigre, le miel et l'assaisonnement.
5. Recouvrez de papier sulfurisé et d'un couvercle bien hermétique, recouvert de papier aluminium. Passez au four.

Pudding de St Clément

2 tartines épaisses de pain complet
un peu de lait
50 g de beurre ou de margarine
50 g de sucre brun doux
zest et jus d'un citron
zest et jus d'une orange
3 œufs, séparés
sucre semoule pour saupoudrer

1. Enduisez de matière grasse un plat allant au four et recouvrez le fond du plat des tartines découpées en lamelles.
2. Versez-y dessus suffisamment de lait jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le pain.
3. Travaillez en crème la matière grasse et le sucre.
4. Ajoutez-y le jaune des œufs, le zest et le jus de l'orange et du citron. Battez.
5. Fouettez les blancs en neige fermement et incorporez-en la majorité de ceux-ci dans le mélange crémeux.
6. Étalez le tout sur le pain.
7. Finissez par une couche du reste de blancs en neige, saupoudrés d'une épaisse couche de sucre. Ne recouvrez pas le plat. Passez-le au four.

6 à 8 heures de cuisson

Chili Con Carne

Riz au four

Pudding à la frangipane et aux pommes

Ingrédients

Méthode

Chilli Con Carne

450 g de bœuf haché
1 x 400 g de tomates en boîte
1 x 400 g de haricots rouges de Soisson en boîte
1 mélange d'épices pour Chili con carne
100 ml d'eau

1. Faites revenir le bœuf haché dans une cocotte ovale.
2. Mélangez-y les épices.
3. Ajoutez-y les haricots égouttés, les tomates et l'eau.
4. Mélangez bien. Faites bouillir, recouvrez bien et passez le tout au four.

Riz au four

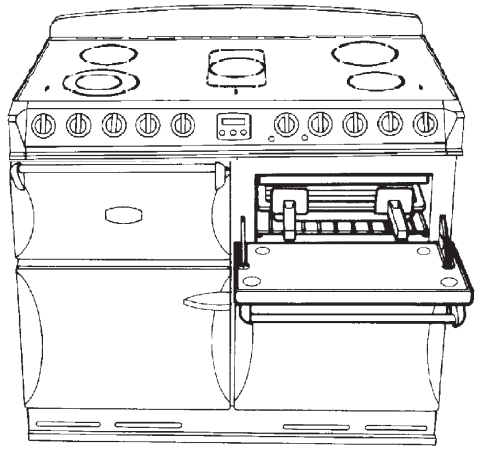
225 g de riz long grain
350 ml d'eau
assaisonnement

1. Laver le riz et mettez-le dans un plat ovale à couvercle.
2. Versez l'eau dessus, assaisonnez et faites bouillir.
3. Recouvrez bien et passez au four.

Pudding à la frangipane et aux pommes

450 g de pommes à cuire, râpées
50 g de caramel à la vanille, en morceaux
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre brun doux
50 g d'amandes en poudre
12 g de farine
1 œuf
essence d'amande

1. Enduisez de matière grasse un plat peu profond qui va au four.
2. Mélangez les pommes et le caramel ensemble et mettez le tout dans le plat.
3. Battez le reste des ingrédients en crème et ajoutez-y quelques gouttes d'essence d'amande.
4. Versez délicatement le mélange au-dessus des pommes. Ne recouvrez pas le plat et passez-le au four.

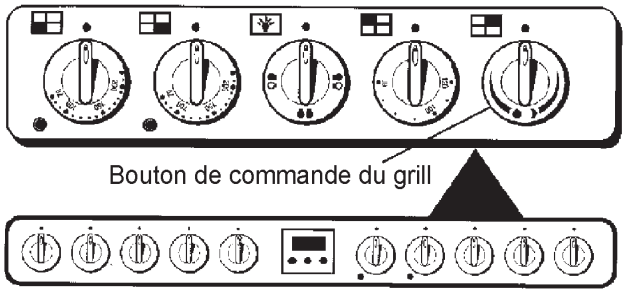


Le grill (en haut à droite)

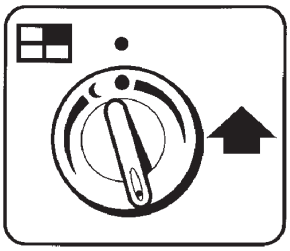
ATTENTION : Il se peut que des parties accessibles soient brûlantes lorsque le grill est en marche. Veillez à tenir les enfants bien à l'écart du four.

Si vous repérez une fissure au niveau de la surface en verre du grill, coupez **immédiatement** le courant de la cuisinière. Ne reconnectez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

LA PORTE DU FOYER DU GRILL DOIT ÊTRE LAISSÉE OUVERTE LORSQUE LE GRILL EST EN MARCHE.

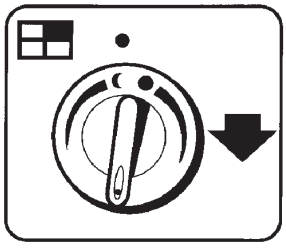


Le grill instantané à très haute vitesse est divisé en deux parties pour économiser l'énergie et répondre à tous les besoins de grillades.



Tournez la commande du grill dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer l'ensemble de la zone du grill, pour faire des grillades en grosses quantités.

Pour de petites grillades, pour 2 tranches de pain à griller par exemple, ou pour deux côtes, etc..., tournez la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Seule la partie du milieu du grill se met à chauffer.



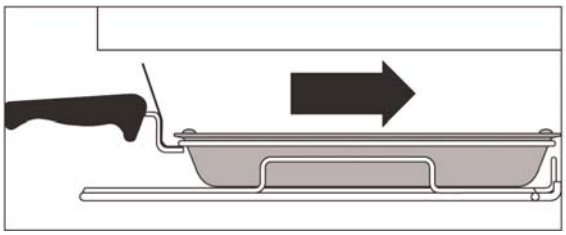
La plupart des mets se cuisinent à haute température, mais pour les gros morceaux de viande/volaille et pour des steaks bien faits par exemple, il est possible de baisser la température.

Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffez le grill à une température plus importante pendant 2 minutes environ.

La lèchefrite se pose sur la clayette fournie (montrée sortie du four à grill pour plus de clarté).

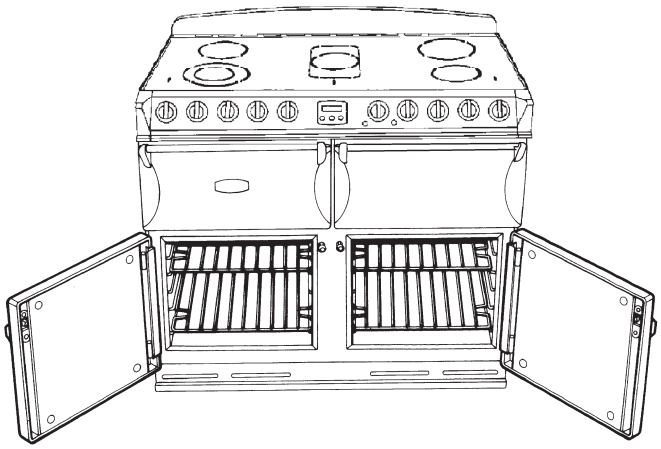
La clayette est conçue pour s'imbriquer en place mais elle est amovible pour pouvoir la nettoyer. Reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de cette notice d'utilisation.

Vérifiez que la lèchefrite est bien poussée tout au fond du foyer du grill.



Les aliments doivent être cuisinés sur la clayette, posés dans la lèchefrite. Vous pouvez faire dorer sous le grill le dessus de votre plat cuit au four en posant ce dernier au-dessus de la lèchefrite qui coulisse facilement le long du fond du foyer du grill.

Les parois latérales du four à grill sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Pour en savoir plus sur le nettoyage de la cuisinière, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de cette notice d'utilisation.



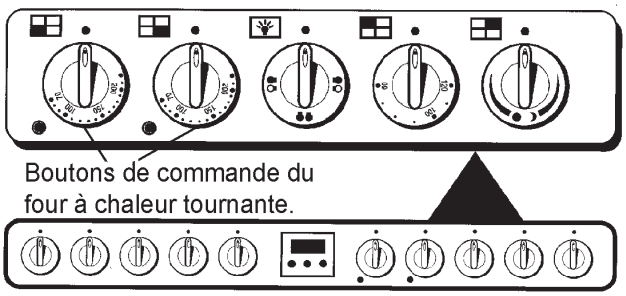
Les fours à chaleur tournante

La cuisinière devient chaude en cours de service. Faites bien attention d'éviter de toucher les éléments de chauffage à l'intérieur des fours.

L'horloge doit être réglée à l'heure pour que le four du gauche puisse fonctionner. Reportez-vous à la rubrique " Horloge " de cette notice d'utilisation pour voir comment régler l'horloge.

Les deux fours du bas sont des fours à chaleur tournante. Les ventilateurs font circuler de l'air en permanence, ce qui permet une cuisson plus rapide et plus régulière.

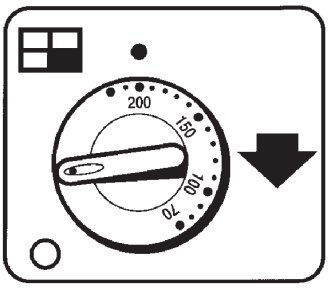
Il n'est nécessaire de préchauffer les fours que pour cuisiner des scones, de la pâte feuilletée, des "Yorkshire pudding", du pain, etc...



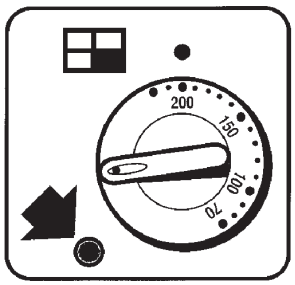
Fonctionnement des deux fours du bas

Avant de les utiliser pour la première fois, chauffez les fours pendant 30 minutes à 200°C pour éliminer toutes les odeurs de fabrication.

NOTE : Les températures de cuisson recommandées pour un four à chaleur tournante sont généralement plus basses que celles d'un four à chaleur non tournante (voir page 16). (Voir Page 16).



Tournez le bouton de la température du four sur la température de votre choix.

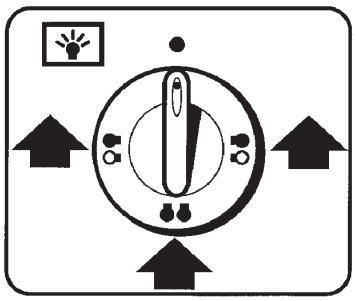


Le voyant du four s'allume jusqu'à ce que la température que vous avez choisie soit atteinte.

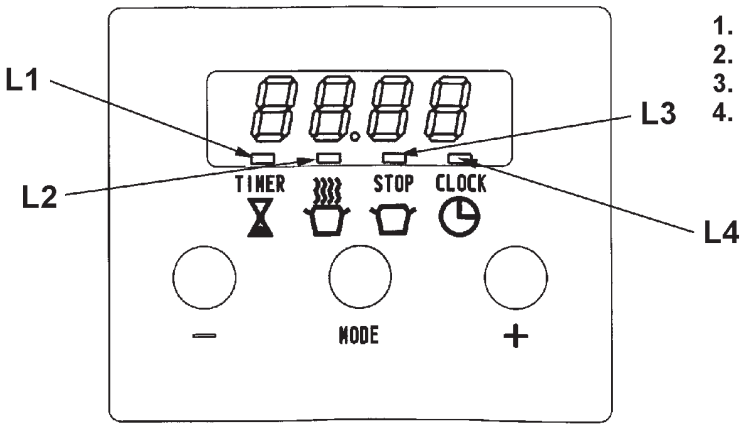
Puis il se met à clignoter pendant tout le temps de la cuisson.

Lampes du four

Tournez le bouton de la lampe du four vers la gauche pour allumer la lampe du four gauche, et vers la droite pour allumer la lampe du four droit. Pour allumer les deux lampes, tournez le bouton vers la position du bas.

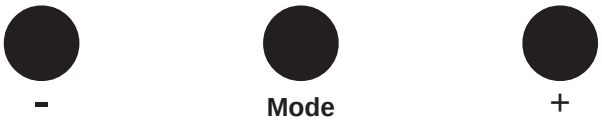


La commande de cuisson automatique



Cette commande comporte une minuterie, une horloge ainsi qu'une commande de cuisson automatique.

Trois boutons permettent d'activer la minuterie.



Ils permettent de sélectionner les fonctions suivantes :

- Minuterie
- Durée de cuisson automatique
- Fin de la durée de cuisson automatique
- Horloge

A chaque fois que le bouton MODE est enfoncé, une petite barre à diode s'allume pour indiquer la fonction choisie.

Chaque fonction peut être ajustée au moyen des touches plus + ou -.

Réglage de la commande de cuisson automatique

Cette fonction ne peut être utilisée que pour régler un programme de cuisson automatique dans le four à chaleur tournante de gauche seulement. Elle met le four en marche et l'éteint à des heures prédéterminées.

La durée maximale du programme de cuisson qui peut être réglée est de 23 heures et 59 minutes, c'est-à-dire que le délai + le temps de cuisson = maximum de 23 heures 59 minutes.

Avant de régler un programme, vérifiez que l'horloge indique la bonne heure et ayez sous la main les informations suivantes :

- la durée de cuisson souhaitée
- l'heure de fin de la cuisson
- la température requise du four.

Régler un programme de cuisson automatique

Commencez par entrer l'heure d'arrêt STOP ou la durée de cuisson , peu importe l'ordre. Chaque réglage reste affiché pendant 5 secondes, avant de se remettre à afficher l'heure de l'horloge.

Exemple

Le plat doit cuire pendant 2 heures 30 minutes à 140ºC et doit être prêt à 19h00.

1. Mettez le plat sur la bonne clayette du four.
2. Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
3. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que la 2e barre à diode se mette à clignoter, puis appuyez sur le bouton plus + jusqu'à ce que vous obteniez une durée de 2 heures 30 minutes. Au bout de 5 secondes, la barre à diode s'arrête de clignoter.
4. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que la 3e barre à diode se mette à clignoter, puis appuyez sur le bouton plus + jusqu'à ce que l'heure de 19h00 s'affiche. Au bout de 5 secondes, la barre à diode s'arrête de clignoter.
5. Réglez la température du four sur 140ºC.
6. L'horloge reste affichée pendant toute la durée de la cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, un bip sonore se fait entendre de manière ininterrompue pendant 2 minutes, à moins de n'être annulé manuellement.
8. Pour arrêter le bip sonore manuellement, appuyez sur n'importe quel bouton.
9. Remettez le bouton de commande du four sur la position d'arrêt **(OFF)**. Il est possible de changer les programmes à n'importe quel moment : pour cela, il suffit d'appuyer sur les boutons concernés et sur les boutons plus + et moins - comme indiqué plus haut.

NOTE : Il n'est plus possible de changer/régler l'heure de l'horloge pendant qu'un programme automatique est en route.

Réglage d'une heure d'arrêt uniquement

1. Mettez le plat sur la bonne clayette du four.
2. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que la 3e barre à diode se mette à clignoter puis appuyez sur le bouton plus + jusqu'à ce que vous obteniez l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine. Au bout de 5 secondes, la barre à diode s'arrête de clignoter.
3. Réglez la température du four. La cuisson se met en route immédiatement.
4. A la fin du temps de cuisson, un bip sonore se fait entendre de manière ininterrompue pendant 2 minutes, à moins de n'être annulé manuellement. Pour l'arrêter, il suffit d'appuyer sur n'importe quel bouton.
5. Remettez le bouton de commande du four sur la position d'arrêt **(OFF)**.

Pour annuler tout programme automatique, appuyez sur le bouton **MODE** puis sur le bouton moins - jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure de l'horloge. Un signal se fait entendre.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être réglée pour minuter n'importe quelle durée allant de 1 minute à 23 heures 59.

1. Appuyez de manière répétée sur le bouton **MODE** jusqu'à ce que la 1re barre à diode se mette à clignoter, au-dessus du symbole ⧗ . Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons plus + et moins -. (**NOTE** : La 1re barre à diode disparaît si les boutons plus + et moins - ne sont pas enfoncés dans un délai de 5 secondes. Dans ce cas-là, il faudra recommencer le réglage.

2. La durée reste alors affichée, la barre à diode reste allumée et la minuterie commence son compte à rebours.

3. A la fin de la durée préréglée, un bip sonore se fait entendre (un bip toutes les 2 secondes) et se maintient pendant 2 minutes à moins de n'être annulé.

4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le bip. La barre à diode s'éteint.

La minuterie peut être utilisée à n'importe quel moment, même si un programme de cuisson automatique a été réglé.

Guide de cuisson au four

Astuces de cuisson

Lorsque vous utilisez les fours à chaleur tournante, réduisez les températures indiquées pour des fours conventionnels de 10°C à 20°C et diminuez le temps de cuisson de 10 minutes par heure.

La cuisson au four à chaleur tournante est particulièrement adaptée pour cuire sur plusieurs niveaux à la fois.

Les clayettes à grilles métalliques doivent toujours être poussées fermement contre le fond du four.

Les plaques de cuisson, plats à viande, etc..., doivent être placés bien au milieu des clayettes du four. Veillez à ne pas coller contre les parois du four les plaques et plats, au risque sinon de brûler les aliments pendant la cuisson.

Pour faire dorer les plats de manière uniforme, la taille maximum recommandée de la plaque de cuisson est de 30 cm x 24 cm.

Lorsque le four est allumé, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire, au risque sinon que les boutons deviennent brûlants au toucher.

Laissez toujours la largeur d'un doigt entre les plats posés sur une même grille et entre les plats et les parois du four : cela permettra ainsi à la chaleur de circuler librement autour.

Lorsqu'il y a des risques que les plats se mettent à bouillir et à déborder pendant la cuisson, posez-les toujours sur une plaque de cuisson.

N'oubliez pas qu'aucune cuisinière n'est semblable à une autre : les températures d'un nouveau four Aga Masterchef peuvent différer des températures d'autres cuisinières. Les réglages et durées de cuisson peuvent être modifiés pour répondre aux goûts de chacun. Il est important de bien vérifier que les plats sont brûlants avant de les servir.

Le tableau de cuisson est destiné à servir à titre indicatif, mais il est possible que les durées et les températures varient en fonction des recettes individuelles. Les sections concernant la viande ne doivent être observées qu'à titre indicatif : tout dépend de la taille, de la forme du morceau, qu'il s'agisse d'un rôti avec ou sans os, etc...

Décongelez les rôtis avant de les cuire.

Les durées indiquées sont données pour des rôtis non recouverts. S'ils sont cuits à l'étouffée, ils nécessiteront davantage de temps.

Pour vérifier qu'un morceau de dinde ou de poulet est cuit, du jus clair en ressort lorsque vous le percez avec une brochette. Si le jus est toujours rose, continuez la cuisson et vérifiez-la tous les quarts d'heure.

Ne posez pas la grille ou des plats sur le fond des fours. Cela risquerait d'empêcher une bonne circulation de la chaleur.

Vapeur

En cas de cuisson d'aliments à forte teneur en eau (par exemple des frites au four), il se peut qu'un peu de vapeur s'échappe de la grille à l'arrière de la plaque de cuisson.

Il est possible aussi que de la condensation se dépose sur la cuisinière. Il s'agit là de quelque chose de normal qui n'a rien d'inquiétant. De la condensation se forme en cas de présence cumulée de chaleur et d'humidité. A chaque fois que possible, essayez de vous assurer de bien couvrir tous les aliments à forte teneur en eau. Si vous remarquez de la condensation, essuyez-la immédiatement au chiffon. Ne laissez pas refroidir un plat au four une fois le four éteint; car cela ne fera que créer de la condensation.

Cuire des plats à forte teneur en eau peut créer un " jet de vapeur " à l'ouverture de la porte du four. Au moment de l'ouvrir, reculez-vous bien pour laisser la vapeur s'échapper.

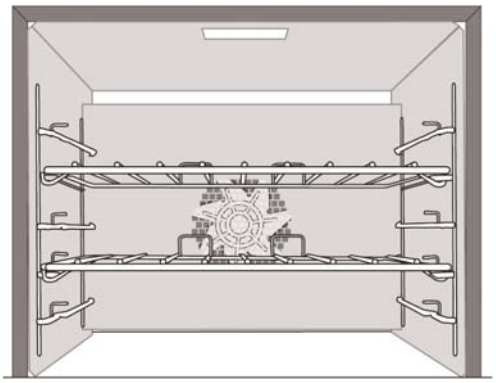
Généralités

Les fours à chaleur tournante sont dotés de parois sur les côtés, au plafond et sur le bas qui sont revêtus d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Les parois du four (voir Nettoyage de la cuisinière) perdent de leur efficacité lorsqu'ils sont recouverts d'éclaboussures de matières grasses. Recouvrez la viande quand vous la cuisinez.

Pour réduire les éclaboussures de matières grasses quand vous ajoutez des légumes dans des matières grasses chaudes autour d'un rôti, veillez à bien les sécher et à les enduire légèrement d'huile.

Pour en savoir plus sur le nettoyage des fours, reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " de cette notice d'utilisation.

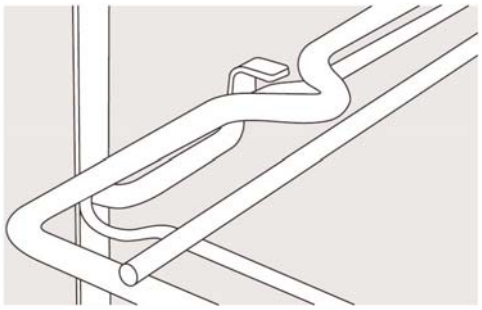
Les clayettes du four à chaleur tournante

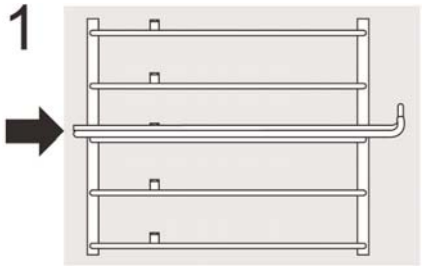


Les clayettes ne doivent pas être superposées directement les unes sur les autres. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, veillez à bien laisser l'espace d'au moins un gradin entre chacune.

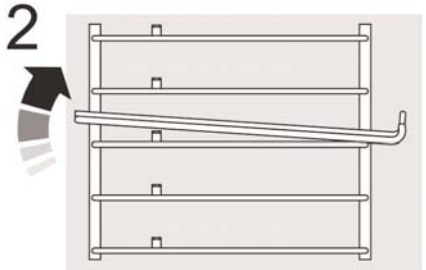
Les clayettes du four sont dotées de butées de sécurité pour les empêcher de basculer lorsque vous les tirez vers vous, mais elles n'en restent pas moins faciles à enlever et remettre en place.

Pour enlever une clayette, commencez par vous assurer qu'elle est complètement au fond du four, et faites en sorte que la butée de sécurité de la clayette soit bien alignée sur le renfoncement prévu sur le côté de la clayette.

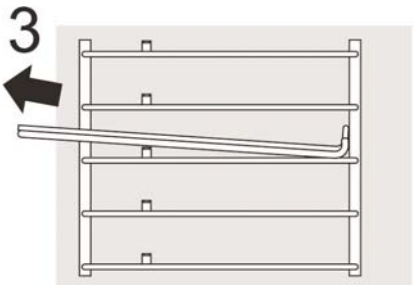




Soulevez l'avant de la clayette, pour bien la dégager de la butée.



Tirez la clayette vers vous.



Pour remettre la clayette en place, tenez-la pour faire en sorte qu'elle soit légèrement relevée à l'avant et que l'arrière de la clayette repose sur les rails latéraux. Enfoncez la clayette dans le four puis abaissez-en le devant pour qu'elle repose bien sur les rails latéraux.

Les réglages de température du four et les durées de cuisson qui figurent au tableau ne sont donnés qu'à titre indicatif. Il peut falloir modifier la température du four pour répondre aux goûts de chacun.

Les deux fours peuvent présenter de légères différences de cuisson. Celles-ci sont dues aux tolérances de fabrication et les réglages de durée de cuisson et de température peuvent devoir être modifiés pour en tenir compte.

Dans un four à chaleur tournante, les plats cuisent à une température inférieure à celle que dans un four conventionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température de l'ordre de 10ºC à 20ºC. La température du four à chaleur tournante est la même quel que soit le niveau du four : vous pouvez donc poser vos plats sur n'importe quelle clayette.

Laissez toujours au moins l'espace d'un gradin entre les clayettes lorsque vous cuisez sur plusieurs niveaux. Posez les plaques de cuisson, les moules à gâteaux individuels ou les plats à cuire sur la clayette du four. Pour obtenir les résultats les meilleurs, préchauffez le four jusqu'à ce que le voyant du four s'éteigne.

Tableau de cuisson au four à chaleur tournante

ALIMENTS	TEMPÉRATURE °C	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
POISSON		
Poisson entier, par ex. truite, maquereau	170	25 - 30 minutes, en fonction de la taille
Steaks	170	20 - 25 minutes, en fonction de l'épaisseur
Poisson frit au four	210	25 minutes, en fonction des consignes d'emballage
Saumon (2,7 kg)	140 - 150	15 - 18 minutes par 450 g
VIANDE ET VOLAILLE		
Bœuf	170 - 180	30 minutes par 450 g + 30 minutes de plus (à point)
Agneau	170 - 180	25 minutes par 450 g + 25 minutes de plus
Porc	170 - 180	30 - 35 minutes par 450 g + 35 minutes de plus
Poulet	170 - 180	20 - 25 minutes par 450 g + 20 minutes de plus
Dinde	160	15 - 18 minutes par 450 g + 15 minutes de plus
Canard et oie	170 - 180	25 minutes par 450 g + 25 minutes de plus
Ragoût	130 -140	1 ½ - 3 heures, en fonction de la recette
DESSERTS		
Entremets au lait	140	2 heures
Crème anglaise au four	130	35 minutes
Pudding	170	45 minutes - 1 heure avec des fruits crus
Crumble aux fruits	170 - 180	45 minutes - 1 heure
Dessus meringués	130	45 minutes
Meringue	80 - 90	3 - 4 heures - Retournez les meringues dès qu'elles ont pris
MÉLANGES À LEVURE		
Pain - miches	200 - 210	30 - 45 minutes
Pain - petits pains	200 - 210	15 - 20 minutes
Brioches	180	25 - 35 minutes
GÂTEAUX, PÂTISSERIES, BISCUITS ET SCONES		
Petits gâteaux	170	20 - 25 minutes
Gâteau Victoria (20,5 cm)	160 - 170	25 - 35 minutes
Gâteau roulé	200	7 - 10 minutes
Gâteau de Savoie sans matières grasses (18 cm)	170	20 minutes
Scones	200	10 - 15 minutes
Quatre-quarts	160	1 heure - Posez dessus une écorce de citron au bout de 20 minutes
Cake aux fruits secs	130	2 - 2 1/2 heures
Christmas Cake	130	4 - 4 1/2 heures, en fonction de la recette
Pain d'épice	130 - 140	1 - 1 1/2 heure
Sablé	130	1 1/4 - 1 1/2 heure
Biscuits	150 - 170	15 - 25 minutes, en fonction de la recette
Petites pâtisseries	160 - 170	30 minutes - 1 1/2 heure, en fonction de la recette
Pâte brisée	190	Tartelettes 20 - 25 minutes, en fonction de la recette Tourtes 45 - 50 minutes, en fonction de la recette
Pâte brisée riche	180	25 minutes
Pâte feuilletée	200	8 - 10 minutes, en fonction de la recette
Pâte à choux	190	25 - 35 minutes
DIVERS		
Yorkshire Pudding - Gros	200	45 minutes
Yorkshire Pudding - Individuel	200	20 - 25 minutes
Soufflés	170	45 minutes

Nettoyage de la cuisinere

Informations essentielles

Avant de procéder à un nettoyage approfondi, commencez par couper le courant. N'oubliez pas de rallumer le courant lorsque vous souhaitez vous resservir de la cuisinière.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cette cuisinière.

N'utilisez jamais de dissolvants de peinture, de carbonate de sodium, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants à l'eau de Javel à base de chlore, d'abrasifs à gros grains ou de sel. Ne mélangez jamais des produits de nettoyage entre eux : ils risquent de réagir les uns avec les autres et de produire des résultats dangereux.

Les matériaux de nettoyage recommandés sont indiqués dans le tableau à la fin de cette rubrique.

Si vous souhaitez déplacer la cuisinière pour nettoyer derrière, reportez-vous à la rubrique " Mise en place de la cuisinière ".

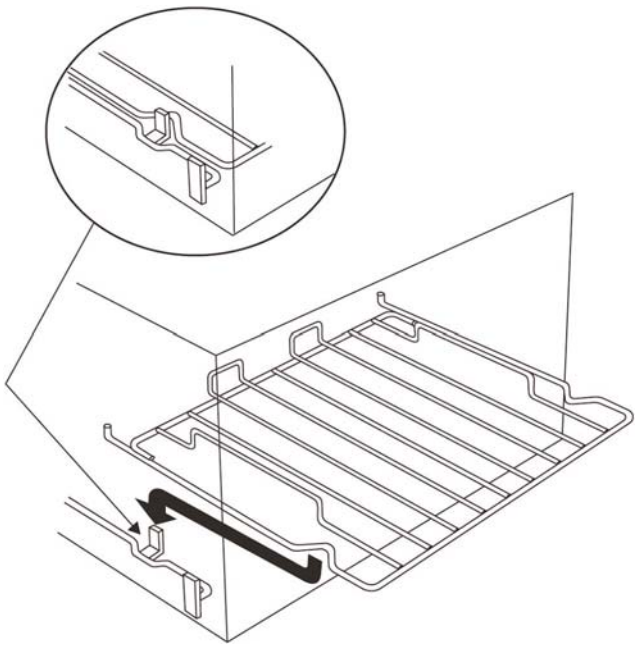
Toutes les parties de la cuisinière peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse, **mais veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de la cuisinière.**

Pour obtenir les matériaux de nettoyage, reportez-vous au " Tableau de nettoyage " à la fin de cette section.

Le four à mijoter et le grill

Les parois latérales du four à mijoter et du gril sont revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant.

N'utilisez pas de matériaux nettoyants susceptibles de boucher les pores du revêtement spécial, comme par exemple des pâtes et des poudres, des tampons imbibés de savon, de la paille de fer, des nettoyants à pulvérisateur, des nettoyants à enduire les fours, des solutions caustiques, n'utilisez pas de racleurs/couteaux métalliques : tous ceux-ci risquent d'empêcher l'action d'autonettoyage.



La clayette est conçue pour s'imbriquer en place mais elle est amovible pour pouvoir la nettoyer. Pour l'enlever, relevez-en l'avant et tirez-la vers vous.

La lèchefrite et la grille doivent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse.

Après avoir grillé de la viande ou tout aliment laissant des saletés, laissez tremper la lèchefrite pendant quelques minutes dans l'évier, dès sa sortie du four. Les particules persistantes peuvent être enlevées à la brosse en nylon.

Tableau de commande et portes du four

Pour obtenir les résultats les meilleurs, il est recommandé d'utiliser des détergents liquides.

Le tableau de commande et les boutons de commande ne doivent être nettoyés qu'à l'aide d'un chiffon doux, trempé dans de l'eau savonneuse chaude et propre et essoré, tout en veillant à ce qu'aucun excédent d'eau ne pénètre à l'intérieur de la cuisinière. Essuyez les surfaces au chiffon humide propre puis faites briller au chiffon sec. Les portes du four ne doivent être nettoyées qu'à l'aide d'un chiffon doux et propre, trempé dans de l'eau savonneuse chaude et essoré.

Les fours à chaleur tournante

Les fours ont des parois qui ont été revêtues d'un émail spécial partiellement autonettoyant. Cela n'empêche pas que la formation de dépôts sur ces parois mais il sera plus facile des les éliminer.

Les parois fonctionnent le mieux en observant un mode de cuisson à haute température suivi d'une séquence à basse température, et ainsi de suite. Essuyez de temps en temps les parois à l'aide d'un chiffon qui ne peluche pas trempé dans de l'eau savonneuse chaude. Une fois les parois sèches, chauffez les fours à 200º C pendant deux heures environ. Cela permet de veiller à ce que les parfois fonctionnent efficacement.

N'utilisez pas de paille de fer (Brillo) ni quelconques autres matériaux susceptibles de rayer la surface. N'utilisez pas de tampons de nettoyage de four.

Table de cuisson vitrocéramique

- Ne laissez pas déborder les liquides en train de bouillir.
- Essuyez tous les débordements au fur et à mesure qu'ils se produisent.
- Utilisez toujours un chiffon propre (pas un qui a été utilisé pour la vaisselle).
- Les dépôts carbonisés de sucre par exemple, d'aliments acides, de papier aluminium ou de plastique doivent être enlevés **IMMÉDIATEMENT** pendant que la table de cuisson est encore chaude, à l'aide d'un racleur propriétaire à lame de rasoir. La table de cuisson doit alors être nettoyée au moyen d'un nettoyant propriétaire, tel que Brite ou Easy Do pour table de cuisson.

  N'UTILISEZ PAS LE PRODUIT HOB BRITE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.

Tableau de nettoyage

Extérieur de la cuisinière

Pièce	Fini	Matériau de nettoyage recommandé
Porte, encadrement de la porte Châssis de l'avant de la porte	Email ou peinture	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Toutes taches persistantes : éliminer soigneusement au détergent liquide.
Côtés	Surface peinte	Eau chaude savonneuse, chiffon doux
Grille arrière, plinthe	Email ou peinture	Eau chaude savonneuse, chiffon doux. Crème nettoyante, avec soin si nécessaire
Tableau de commande	Email	Eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs sur les lettres.
Boutons de commande/poignées	Plastique/chrome	Eau chaude savonneuse, chiffon doux.

Ne pas utiliser “l’email caoutchoucs” sur cet appareil.

Four et grill

Pièce	Fini	Matériau de nettoyage recommandé
Panneaux 'Cook & Clean' du four.	Email spécial qui s'autonettoie partiellement	Cette surface s'autonettoie à 200ºC et au-delà ; les parois peuvent sinon être lavées à l'eau chaude savonneuse et à la brosse en nylon. (Voir la rubrique " Les fours à chaleur tournante " dans " Nettoyage de la cuisinière ").
Clayettes du four, grille du grill	Chrome	Nettoyant d'intérieur de four adapté pour le chrome. Tampon imbibé de savon. Lave-vaisselle.
Lèchefrite / plat de viande	Email	Eau chaude savonneuse. Tampon imbibé de savon (Brillo). Lave-vaisselle.

Pour les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant dont l'utilisation est autorisée sur de l'émail vitrifié. La "Vitreous Enamel Association" dispose d'une liste des nettoyants agréés.
Contactez-la à partir de son site web www.ive.org.uk ou téléphonez au +44 1527 893031.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de nettoyer immédiatement tous les débordements qui se produisent.

Pour garder votre four propre, recouvrez vos rôtis de papier aluminium ou mettez-les dans un sac à rôtir. Enduisez les légumes d'un peu de matière grasse avant de les mettre à cuire autour de la viande.

Dépistage des pannes

De la vapeur s'échappe du four
Lorsque vous cuisez des aliments à forte teneur en eau (comme des frites au four, par exemple), un peu de vapeur peut s'échapper au niveau de la grille arrière. Faites bien attention au moment d'ouvrir la porte : une bouffée de vapeur momentanée risque de s'en échapper. Tenez-vous bien en retrait et attendez que la vapeur se soit dispersée.

De la condensation dans le four à mijoter ?
Avez-vous enveloppé ou recouvert complètement les aliments de papier aluminium, comme l'indique la notice ?

Le ventilateur du four est bruyant
Le timbre du ventilateur du four peut changer alors que le four chauffe : c'est là quelque chose de tout à fait normal.

Les boutons chauffent quand j'utilise le four ou le grill : est-ce que je peux l'éviter ?
Oui, ceci est dû à la chaleur que dégagent le four et le grill. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Vérifiez que la grille est bien poussée contre la butée du fond au moment de faire des grillades.

S'il y a un problème d'installation, et que ce n'est pas mon installateur d'origine qui vient y remédier, qui doit payer ?
Vous. Les entreprises d'entretien facturent un honoraire de déplacement si elles doivent corriger le travail effectué par l'installateur d'origine. Il est recommandé de contacter l'installateur d'origine.

Disjoncteurs de fuite à la terre opérés par le courant
Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif à courant résiduel sensible à 30 mA, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils ménagers peut parfois avoir tendance à faire sauter le disjoncteur. Dans ce cas, il est peut-être nécessaire de protéger le circuit de la cuisinière en le dotant d'un dispositif de 100 mA. Ces travaux doivent être effectués par un électricien qualifié.

Mes plats cuisent trop lentement, trop rapidement ou brûlent
Les temps de cuisson peuvent ne pas être les mêmes qu'avec votre ancienne cuisinière. Les goûts individuels peuvent nécessiter de modifier la température du four selon les préférences de chacun. Essayez de cuisiner en changeant le réglage de la température.

Les fours à chaleur tournante ne cuisent pas de manière uniforme
Votre plat ou plaque de cuisson ne doit pas faire plus de 30 cm x 40 cm.
Si vous cuisez un gros morceau de viande, soyez prêt à le retourner pendant la cuisson.

En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, veillez à laisser suffisamment d'écart pour que la chaleur puisse circuler. Lorsqu'une plaque de cuisson est mise dans le four, veillez à bien la poser au milieu de la clayette.

Vérifiez que le joint de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est ajusté pour faire en sorte que la porte s'appuie bien contre le joint.

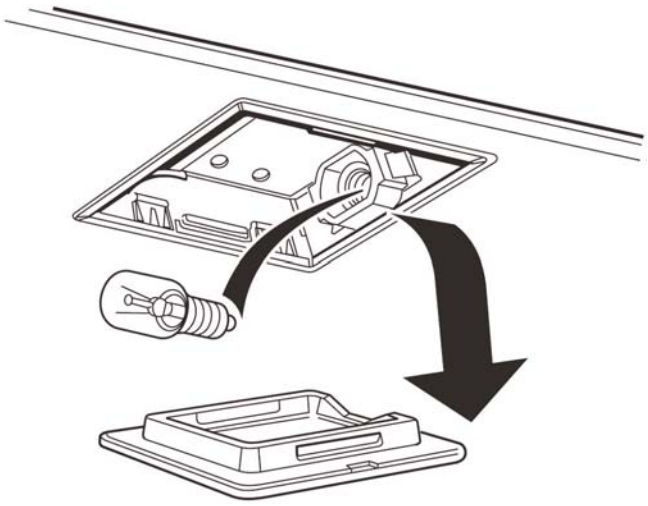
Lorsque vous posez un plat d'eau sur la clayette, sa surface doit être parfaitement plane. (Par exemple, s'il est plus profond à l'arrière, il faut alors relever l'arrière de la cuisinière ou en abaisser le devant). Si la cuisinière n'est pas de niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau pour vous.

La température du four devient plus forte alors que la cuisinière vieillit
Si baisser le bouton de la température n'a pas d'effet ou n'a d'effet que pendant un bref instant, il est peut être nécessaire de doter la cuisinière d'un nouveau thermostat. Celui-ci doit être monté par un technicien d'entretien.

Le grill ne cuit pas correctement
Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? La lèchefrite est-elle bien posée sur les rails et non pas sur le socle du four ? Le plateau du grill est-il poussé à fond contre la butée ?

L'éclairage du four ne marche pas.
L'ampoule a sans doute grillé. Une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) peut s'acheter dans n'importe quel magasin d'électricité. Demandez une ampoule de 25 W, 230 V, 300 ºC spéciale fours. Il s'agit d'une ampoule spéciale qui résiste à la chaleur jusqu'à 300ºC.

Ouvrez la porte du four et enlevez les clayettes du four.



Coupez le courant.
Détachez la lentille de la lampe et dévissez l'ampoule. Remplacez-la par l'ampoule neuve et remettez la lentille en place.

Allumez le courant et vérifiez que l'ampoule s'allume bien

Quels sont les matériaux de nettoyage recommandés pour la cuisinière ?
Reportez-vous à la rubrique " Nettoyage de la cuisinière " pour obtenir une liste des matériaux de nettoyage recommandés. Nous ne recommandons pas "Mr. Propre" : il contient en effet des produits chimiques susceptibles d'endommager les surfaces de votre cuisinière.

Consignes de sécurité d'ordre général

L'installation doit être conforme aux consignes d'installation et aux règlements en vigueur. Elle doit également être conforme aux exigences de la compagnie locale de gaz et d'électricité.

Cette cuisinière est exclusivement réservée à une utilisation domestique. Toute utilisation dans quelque autre fin que ce soit risquerait d'annuler toute garantie ou réclamation.

L'utilisation prolongée et intensive de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme par exemple ouvrir une fenêtre. Servez-vous du ventilateur ou de la hotte si la cuisine en est pourvue.

Faites appel à un technicien d'entretien agréé pour subvenir à l'entretien de la cuisinière ; il est recommandé de n'utiliser que des pièces détachées agréées. Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de marche-arrêt de la cuisinière. Marquez-le pour pouvoir le repérer rapidement. Laissez toujours refroidir la cuisinière puis coupez le courant au secteur avant d'entreprendre quelconques travaux de nettoyage ou de maintenance, sauf mention contraire visée dans la présente notice.

Toutes les parties de la cuisinière chauffent à l'usage et conservent de la chaleur, même une fois la cuisson terminée.

Si vous touchez la cuisinière, faites bien attention à minimiser le risque de brûlures. Assurez-vous toujours que les commandes sont bien sur l'arrêt (position "OFF") et que la cuisinière est refroidie avant de la nettoyer.

Utilisez des gants de four secs si possible : si vous portez des gants humides et touchez à des surfaces chaudes, vous risquez de subir des brûlures à la vapeur. N'opérez jamais la cuisinière les mains humides.

N'utilisez pas de serviette ni tout autre chiffon encombrant à la place d'un gant. Ceux-ci risquent de prendre feu s'ils touchent une surface brûlante.

Nettoyez-la en faisant bien attention. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des débordements sur une surface chaude, faites bien attention d'éviter de vous brûler à la vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils entrent en contact avec une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et éloignez les poignées du bord de la table de cuisson.

Il est recommandé d'interdire à tout moment aux bébés et jeunes enfants de s'approcher de la cuisinière. Ils ne doivent jamais être autorisés à se tenir debout ou assis sur quelconque partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne jamais jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne rangez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants dans des placards situés au-dessus d'une cuisinière : cela risquerait de les tenter de grimper sur la cuisinière pour essayer de s'en munir et ils pourraient se blesser gravement.

Ne nettoyez que les pièces dont la liste est dressée dans le présent guide.

A des fins d'hygiène et de sécurité, il est recommandé de maintenir la cuisinière dans un état de propreté permanent : une accumulation de matières grasses ou d'autres aliments présenterait un risque d'incendie.

Tenez toujours à l'écart de la cuisinière les revêtements muraux ou rideaux combustibles. Ne rangez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière alors qu'elle est en marche.

Ne conservez pas et n'utilisez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'essayez pas d'éteindre des incendies causés par des matières grasses en y jetant dessus de l'eau. N'empoignez jamais un plat en feu. Éteignez les commandes. Étouffez une casserole en feu en la posant sur un plan de travail et en la recouvrant complètement d'un couvercle bien ajusté ou d'une plaque de cuisson. Utilisez un extincteur à usage multiple de type chimique sec ou à mousse, si vous en avez un à portée de main.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance à des réglages de température élevés. Des casseroles qui débordent peuvent provoquer des fumées et des débordements de matières grasses qui risquent de prendre feu.

Ne portez jamais de vêtements amples ou lâches lorsque vous utilisez la cuisinière. Faites bien attention lorsque vous ouvrez des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de prendre feu s'ils entrent en contact avec une surface chaude et peuvent provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lorsque vous chauffez de la matière grasse et de l'huile : elles prendront feu si elles deviennent trop chaudes.

Utilisez si possible un thermomètre de grande friture pour éviter de chauffer la matière grasse au-delà du point où elle se met à fumer.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Chauffez toujours les matières grasses lentement et ne les quittez pas des yeux. Ne remplissez les friteuses de matières grasses qu'au tiers. Si la friteuse contient trop de matières grasses, elle risque de déborder au moment d'y verser les aliments à frire. En cas de mélange d'huile ou de matières grasses pour une friture, mélangez-les bien avant de les chauffer, ou au fur et à mesure que les matières grasses se mettent à fondre.

Food for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Les aliments congelés ou comportant encore de l'humidité peuvent provoquer une ébullition de matières grasses qui risquent alors de déborder de la friteuse. Évitez les débordements ou toute température de cuisson excessive des aliments en cas de friture à des températures élevées ou moyennes.

N'essayez jamais de déplacer une casserole pleine de matières grasses chaudes, tout particulièrement lorsqu'il s'agit d'une friteuse. Attendez que les matières grasses aient refroidi.

Lorsque le grill est allumé, n'utilisez pas le dessus du conduit de cheminée (la rainure qui court le long de l'arrière du four) pour y chauffer dessus des assiettes, des plats, y sécher des torchons ou ramollir du beurre.

En cas d'utilisation d'un appareil électrique à proximité de la plaque de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans la cuisinière.
Ne laissez personne grimper sur la cuisinière, se tenir debout dessus ou s'y suspendre.

N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les clayettes du four, les parois ou le plafond du four.

Ne chauffez jamais des récipients de nourriture non ouverts. Toute accumulation de pression à l'intérieur de ceux-ci risque de les faire exploser et de provoquer des blessures.

La cuisinière est conçue exclusivement à des fins de cuisson, elle n'est destinée à aucun autre usage.

Le four ne doit PAS être utilisé pour chauffer la cuisine. Cela gâche de l'énergie et risque de surchauffer les boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, ne laissez PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

La spécification de cette cuisinière ne doit pas être modifiée. Cette cuisinière pèse très lourd : faites attention au moment de la déplacer.

Lorsque la cuisinière est inutilisée, vérifiez que les boutons de commande sont bien sur la position arrêt (OFF).

Section

Installation

Rappel : En cas de remplacement de toute pièce de cette cuisinière, utilisez exclusivement des pièces de rechange qui vous sont garanties comme étant conformes aux prescriptions de sécurité et de performance que nous exigeons. N'utilisez pas de pièces remises en état ou copiées qui n'ont pas été clairement autorisées par Aga.

Cher installateur,

Avant de commencer votre installation, veuillez indiquer vos coordonnées CI-DESSOUS.

Cela permettra à votre client de vous contacter facilement s'il a un problème concernant votre installation.

Merci.

_____

Nom de l'installateur

_____

Entreprise de l'installateur

_____

Numéro de téléphone de l'installateur

L'installation satisfaisante de la cuisinière ne requiert l'utilisation que du matériel suivant.

MULTIMÈTRE

(pour les vérifications électriques)

Vérifiez que l'installation est sûre sur le plan électrique.

Vous devrez également disposer des outils suivants :

1. **Mètre en acier**
2. **Tournevis cruciforme**
3. **Tournevis à tête plate**
4. **Niveau**
5. **Clé à molette**

Installation

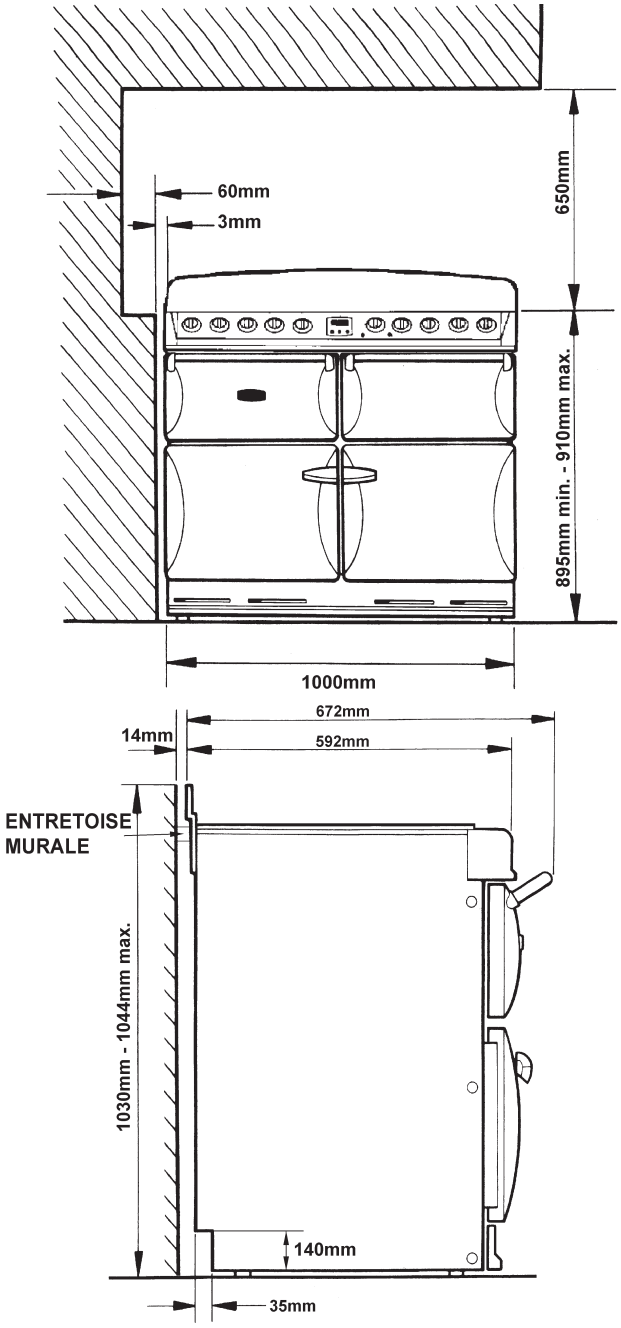
ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE

Cette cuisinière est conçue pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque signalétique, qui se trouve dans l'angle inférieur droit, sous la plaque de la plinthe.

La cuisinière Aga Masterchef II à table de cuisson vitrocéramique est fournie par le fabricant comme étant une construction à châssis entièrement testée. La table de cuisson vitrocéramique, les portes, la plaque anti-éclaboussures et la poignée se montent pendant l'installation.

Mise en place de la cuisinière

Les diagrammes indiquent l'écart minimum recommandé entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.



L'encadrement de la table de cuisson doit être au même niveau, ou à un niveau plus élevé, que toute surface de travail adjacente. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, un écart de 6 cm doit être laissé de part et d'autre de la cuisinière et de toute surface verticale adjacente. Pour les surfaces non combustibles (telles que du métal non peint ou des carreaux de faïence), cet écart peut être réduit à 2,5 cm.

Un écart minimum de 65 cm doit être laissé entre le dessus de la table de cuisson et toute surface combustible horizontale. .

Toute hotte de cuisinière doit être installée en conformité avec les consignes du fabricant de la hotte.

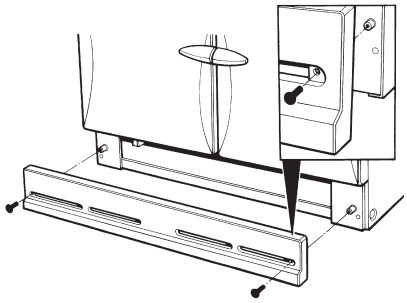
Les surfaces des meubles et des murs sur les côtés et à l'arrière de la cuisinière doivent pouvoir résister à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en laminé sont particulièrement susceptibles à des dégâts ou des décolorations. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les dégâts causés par l'utilisation normale de la cuisinière subis par tout matériau qui perd son laminage ou sa coloration à des températures de moins de 65°C supérieures à la température ambiante de la pièce.

Pour des raisons de sécurité, il est interdit de poser des rideaux juste derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un écart de 100,6 cm entre les unités pour pouvoir déplacer la cuisinière. Ne bloquez pas définitivement la cuisinière en place : il doit pouvoir être possible de la déplacer pour la nettoyer et en assurer l'entretien. La cuisinière ne doit pas être posée sur un socle.

Déballage de la cuisinière

N'enlevez pas l'emballage de la cuisinière tant qu'elle ne se trouve pas immédiatement en face de l'endroit où il est prévu de l'installer (à moins que ce ne soit pour franchir une porte dans son emballage externe).



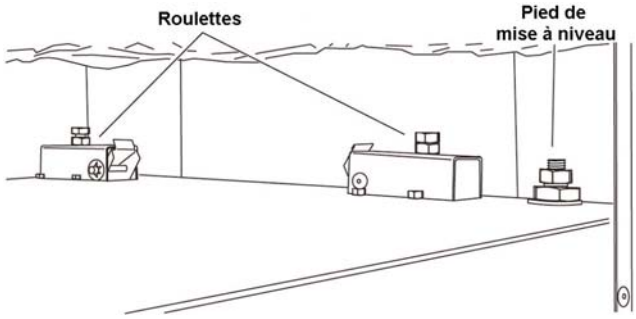
Mise à niveau

La Masterchef est conçue pour se tenir sur une surface plane et de niveau ; il est toutefois possible de remédier à toute irrégularité du sol en ajustant les quatre roulettes situées dans chaque angle de la plaque du fond. Il faut enlever la plinthe (deux vis) pour accéder aux vis de réglage.

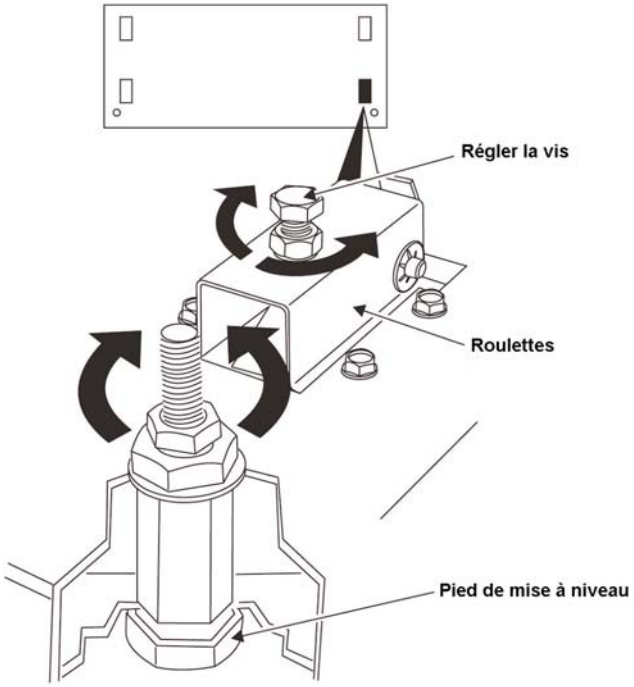
Consignes de montage de l'entretoise arrière

L' AGA Masterchef Deluxe nécessite deux entretoises qui doivent être montées à l'arrière de la cuisinière.

Enlevez la vis et fixez les entretoises fournies, de la manière illustrée, une de chaque côté.



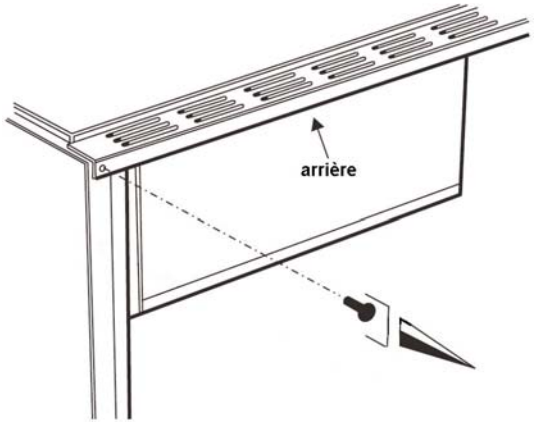
Pour relever la cuisinière, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'abaisser, tournez-la dans le sens inverse.



Lorsque la cuisinière est de niveau et à la bonne place, les deux pieds à l'avant de part et d'autre de la cuisinière doivent impérativement être abaissés pour entrer en contact avec le sol et soutenir la cuisinière (serrer les contre-écrous). Les deux roulettes avant doivent ensuite être relevées d'un tour au moins (dans le sens inverse de la vis de réglage) pour veiller à ce que la cuisinière soit bien fixée en place et ne puisse pas se déplacer accidentellement..

Pose de la plaque anti-éclaboussures (optionnelle)

Pour poser la plaque anti-éclaboussures, la cuisinière doit être légèrement tirée vers l'avant pour avoir accès à l'arrière de la cuisinière. Enlevez les 2 vis, comme le montre l'illustration.

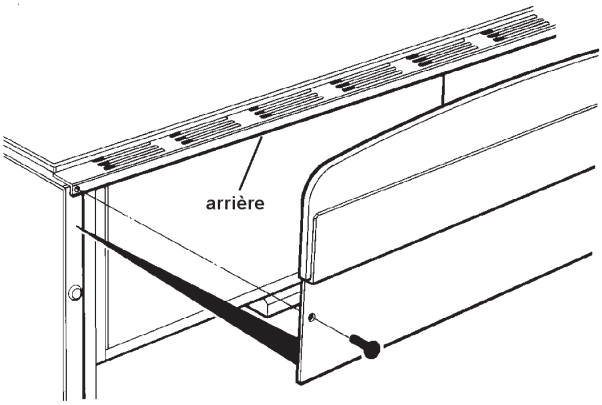


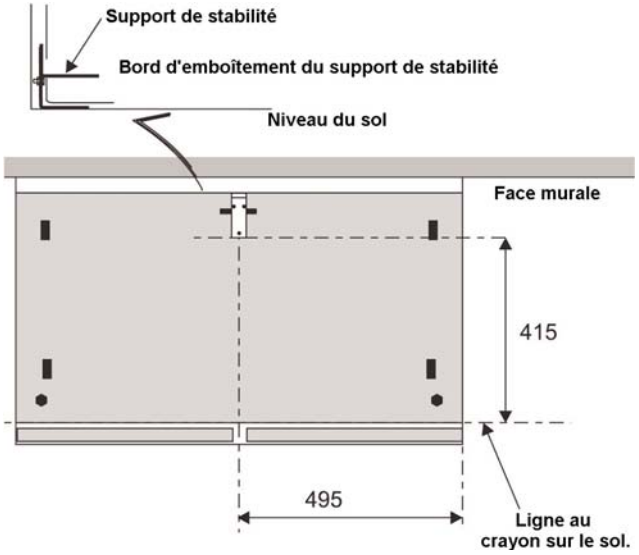
Montez la plaque anti-éclaboussures en vérifiant l'illustration.

Pose d'un support de stabilité

Il est recommandé de poser un support de stabilité (non fourni avec la cuisinière). Tout dispositif d'assujettissement doit être maintenu à la structure du bâtiment et doit être amovible pour pouvoir nettoyer la cuisinière et en assurer l'entretien.

Lors de la pose d'un support de stabilité, référez-vous à cette notice d'utilisation ainsi qu'au livret fourni avec le support.





a. Posez la cuisinière et mettez-la à niveau.
b. Dessinez une ligne au crayon le long du bord avant du socle de la cuisinière et le long de son bord droit.
c. Dégagez la cuisinière.
d. Tracez un repère à 49,5 cm à partir du côté droit de la cuisinière pour indiquer l'axe central du support.
e. Tracez un repère à 41,5 cm pour repérer le bord avant du support inférieur. Fixez le support au sol.
f. Mesurez la hauteur à partir du niveau du sol jusqu'au bas de l'ouverture à l'arrière de la cuisinière. Ajoutez 3 mm à cette mesure et montez le support de stabilité à cette hauteur (c'est-à-dire à partir du niveau du sol jusqu'au dessous de l'élément supérieur).

Raccordement électrique

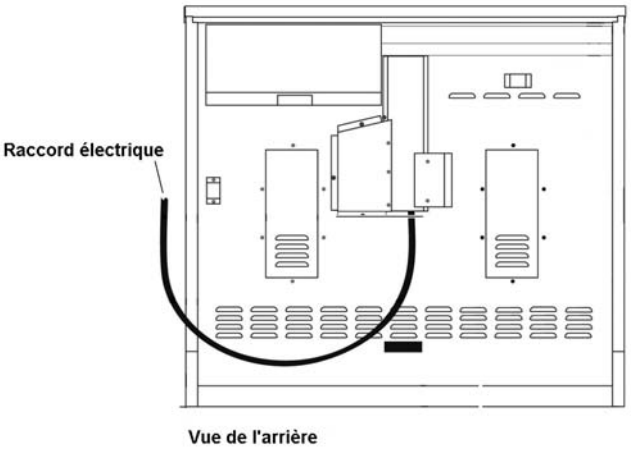
Cette cuisinière doit impérativement être installée par un électricien qualifié, pour qu'elle soit conforme aux règlements concernés ainsi qu'aux exigences de la compagnie d'électricité locale.

ATTENTION : CETTE CUISINIÈRE DOIT IMPÉRATIVEMENT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

NOTE : La cuisinière doit impérativement être raccordée à l'alimentation électrique correcte stipulée sur l'étiquette de tension de la cuisinière, au moyen d'une unité adaptée de commande de la cuisinière comportant un interrupteur bipolaire à séparation de contact d'au moins 3 mm entre chaque pôle.
Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise de courant domestique ordinaire.

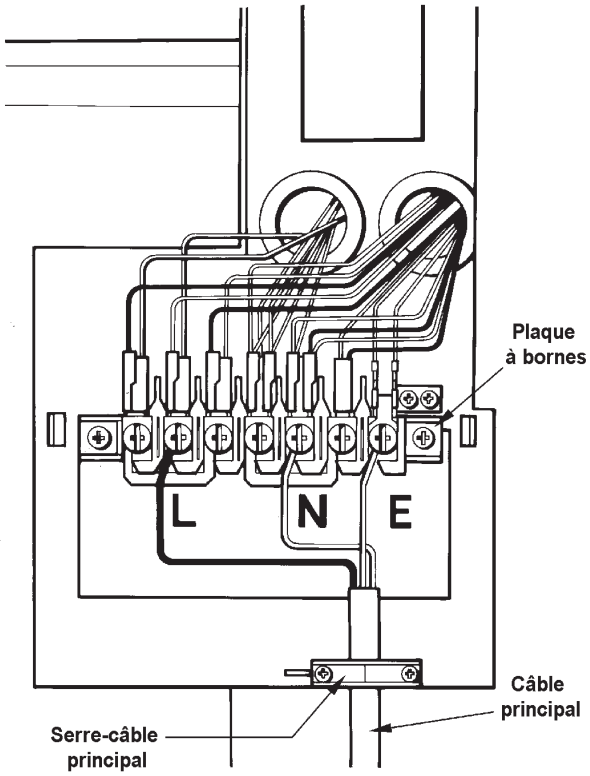
La charge électrique totale de la cuisinière est d'environ 16,4 kW. La dimension du câble employé doit être adaptée à ce genre de charge et être conforme à l'ensemble des exigences locales.

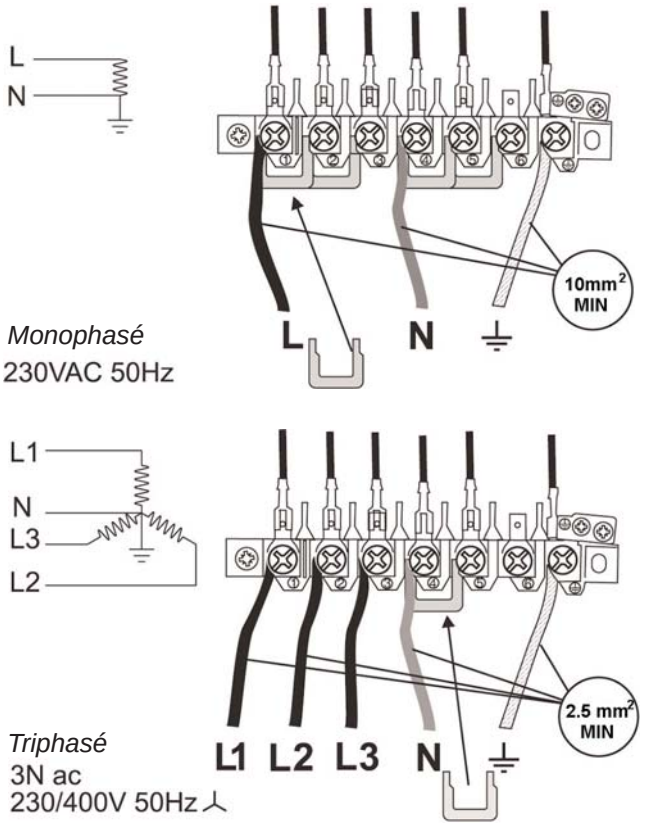
L'accès à la borne du secteur se fait en enlevant le boîtier de la borne électrique au niveau du panneau arrière.



Vue de l'arrière

Raccordez le câble principal aux bornes qui conviennent à votre type d'alimentation électrique.





Vérifiez que les liaisons sont montées correctement et que les vis des bornes sont biens serrées. Assujettissez le câble principal au moyen du serre-câble.

Disjoncteurs de fuite à la terre opérés par le courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif de courant résiduel sensible à 30 mA, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils ménagers peut parfois faire sauter le disjoncteur. Dans ce cas, il est peut-être nécessaire de protéger le circuit de la cuisinière en le dotant d'un dispositif de 100 mA. Ces travaux doivent être effectués par un électricien qualifié.

Table de cuisson

Allumez à tour de rôle chaque élément de la table de cuisson et vérifiez qu'ils s'allument bien. Éteignez chaque élément.

Grill

Ouvrez la porte du foyer à grill. Tournez le bouton de commande du grill et vérifiez que le grill se met à chauffer.

Vérification du four

Allumez les fours et vérifiez qu'ils se mettent bien à chauffer. Éteignez les fours.

Pose de la plinthe

Enlevez les deux vis le long du bord inférieur de la cuisinière. Maintenez la plinthe en place et remettez les deux vis.

Entretien assuré par le client

Veuillez informer l'utilisateur de la façon de se servir de la cuisinière et remettez-lui les présentes consignes.

Merci.

ENTRETIEN - ATTENTION

Coupez le courant avant de procéder à l'entretien. Une fois que vous avez terminé, vérifiez l'intégrité et le bon fonctionnement de la cuisinière.

Entretien

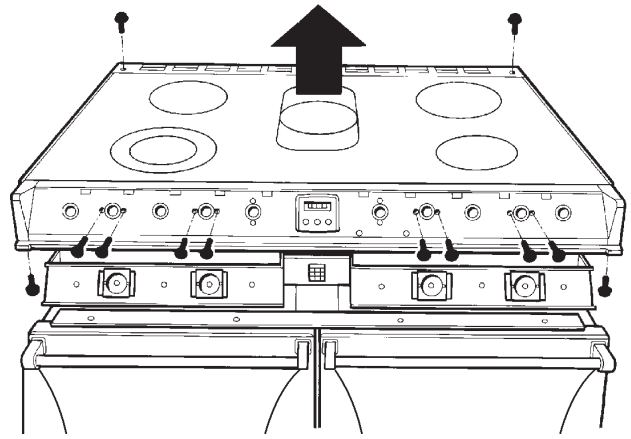
Coupez le courant avant de commencer l'entretien, surtout avant la dépose de quelconque des éléments suivants : tableau de commande, panneaux latéraux, plateau de la plaque de cuisson ou tous composants électriques ou couvercles.

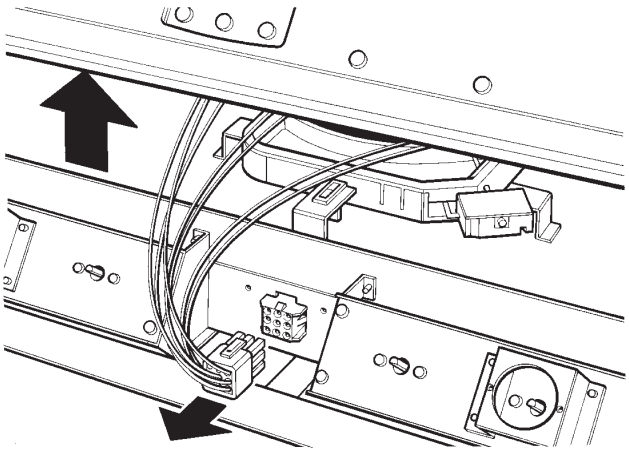
Avant de rebrancher le courant, vérifiez que le raccordement électrique de la cuisinière ne pose pas de danger.

NOTE : On parle de four droit et de four gauche en les regardant depuis l'avant de la cuisinière.

A. Retrait de la table de cuisson

1. Coupez le courant.
2. Enlevez soigneusement l'ensemble des boutons de commande.
3. Enlevez les 12 vis de fixation, comme illustré sur le diagramme. N.B. Les deux vis situées sur le dessous de la face avant et qui sont à enlever sont celles les plus à l'extérieur.
4. Soulevez l'arrière de la table de cuisson et faites-la glisser vers l'avant pour dégager le bord avant du châssis.
5. Soulevez le panneau et déconnectez la prise de la minuterie, comme sur l'illustration.
6. Soulevez la table de cuisson pour la dégager des éléments et enlevez-la.
7. Remontez dans le sens inverse.



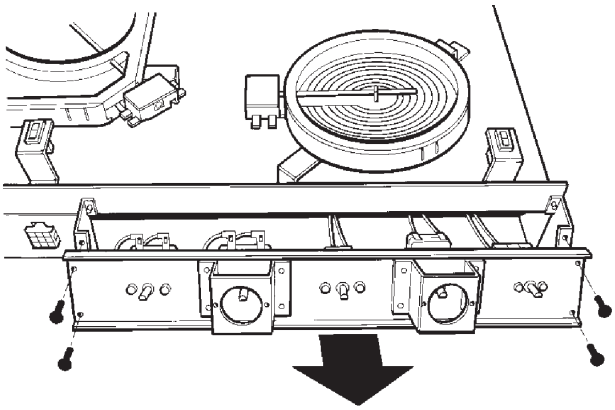


B. Retrait des panneaux latéraux

1. Coupez le courant.
2. Abaissez les roulettes avant ; reportez-vous à la rubrique " Mise à niveau ", page 27, de la notice d'utilisation.
3. Enlevez les vis de fixation et dégagez le panneau latéral.
4. Remontez dans le sens inverse.

C. Retrait du régulateur du grill/de la table de cuisson/du voyant

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même manière que pour enlever la table de cuisson.
3. Enlevez les quatre vis de fixation qui assujettissent le tableau où sont montées les commandes, voir le diagramme.
4. Enlevez les deux vis qui assujettissent la commande au tableau de commandes.
5. Extrayez la commande et ses câbles, en veillant à ne pas trop tirer dessus.
6. Débranchez les câbles de la commande.
   NOTE : Prenez soin de bien identifier les terminaisons.
7. Remontez dans le sens inverse.



D. Retrait du thermostat du four

1. Coupez le courant.
2. Abaissez les roulettes avant ; reportez-vous à la rubrique " Mise à niveau "de la notice d'utilisation (page 27).
3. Faites avancer la cuisinière pour pouvoir accéder à l'arrière. Veillez à ne pas trop tirer sur le cordon électrique.
4. Procédez de la même manière que pour enlever le régulateur du grill
5. Enlevez les (10) vis du panneau arrière.
6. Enlevez le bulbe thermostatique et le tube capillaire par l'arrière de la cuisinière, tout en notant l'acheminement du tube capillaire.
7. Remontez dans le sens inverse.

ENTRETIEN - ATTENTION

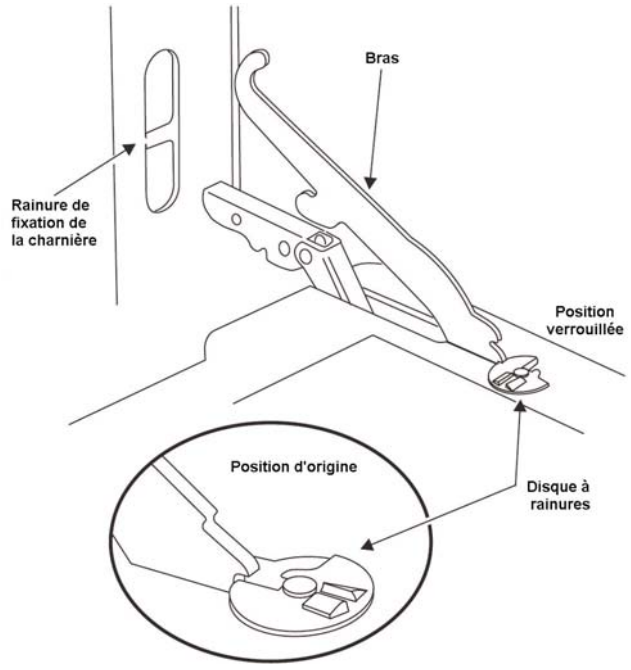
Coupez le courant avant de procéder à l'entretien. Une fois que vous avez terminé, vérifiez l'intégrité et le bon fonctionnement de la cuisinière.

E. Retrait de l'élément du grill

1. Coupez le courant.
2. Enlevez les deux vis qui tiennent en place le bandeau du grill et enlevez le bandeau.
3. Enlevez les deux vis qui tiennent en place le support de l'élément du grill au chariot au foyer du grill et laissez l'élément et le chariot se rabattre à partir de l'arrière.
4. Vous pouvez alors dégager le chariot pour avoir accès aux bornes électriques situées à l'arrière.
5. Déconnectez les bornes, en prenant note de leur séquence de terminaison et de leur acheminement pour éviter de coincer des câbles lors du remontage.
6. Remontez dans le sens inverse.

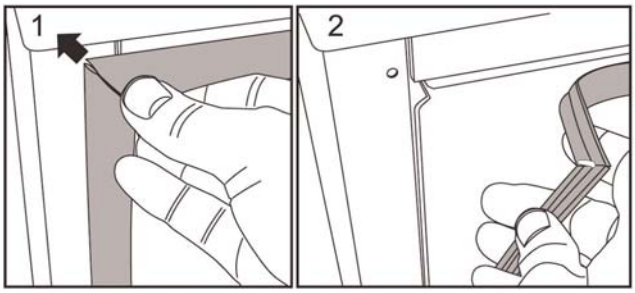
F. Retrait des portes du haut

1. Ouvrez la porte à fond
2. Faites tourner le disque de blocage de la charnière sur 90° dans le sens des aiguilles d'une montre, au niveau des deux charnières de la porte, pour verrouiller la porte en position ouverte.
3. Fermez la porte en faisant bien attention et lorsqu'elle est à peu près fermée de moitié, les charnières se dégagent d'elles-mêmes du châssis de la cuisinière.
4. Remontez dans le sens inverse.



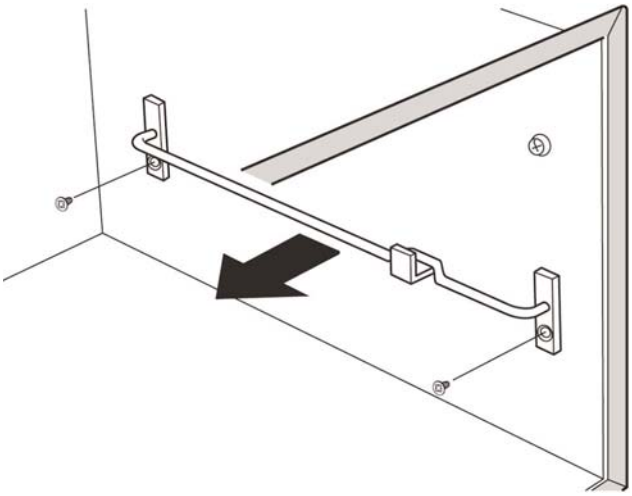
G. Retrait du joint de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four. Le joint est maintenu en place par de petits crochets situés sur la face arrière. Dans l'angle, tirez sur le joint de manière diagonale par rapport au centre de la porte jusqu'à ce que le crochet se défasse.
2. Passez au crochet suivant puis défaites-le de la même manière, et ainsi de suite. N'hésitez pas à forcer si les crochets refusent de se défaire, comme de toute façon le joint sera changé.
3. Accrochez le joint neuf dans l'un des trous angulaires de la porte et continuez sur tout le pourtour de l'ouverture de la porte, en imbriquant chaque crochet à tour de rôle.



H. Retrait de la porte du haut/des parois de la cavité du grill

1. Procédez de la même manière que pour le retrait des portes.
2. Enlevez le joint de la porte (four du haut seulement) en le décrochant du cadre avant dans chaque angle.
3. Enlevez les glissières de clayette de droite et de gauche (2 vis par glissières). Vous pouvez maintenant enlever les parois de la cavité. Enlevez également les 4 vis de fixation du haut.

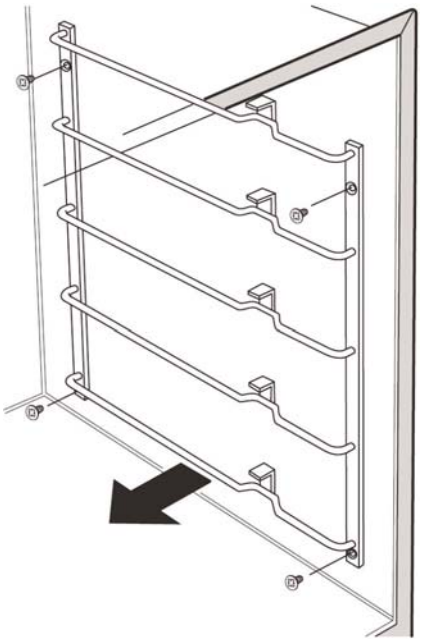


I. Retrait des parois de la cavité du four du bas

1. Procédez de la même manière que pour déposer les portes.
2. Enlevez le joint de la porte en le décrochant dans chaque angle.
3. Enlevez les vis qui tiennent en place les glissières des clayettes (4 vis de part et d'autre).
4. Enlevez les 4 vis de la paroi arrière.
5. Enlevez les supports de fixation des parois de la cavité (2 vis de part et d'autre).
6. Tout en soutenant la paroi du plafond, enlevez les parois latérales et la paroi du plafond.
7. Remontez dans le sens inverse.

ENTRETIEN - ATTENTION

Coupez le courant avant de procéder à l'entretien. Une fois que vous avez terminé, vérifiez l'intégrité et le bon fonctionnement de la cuisinière.

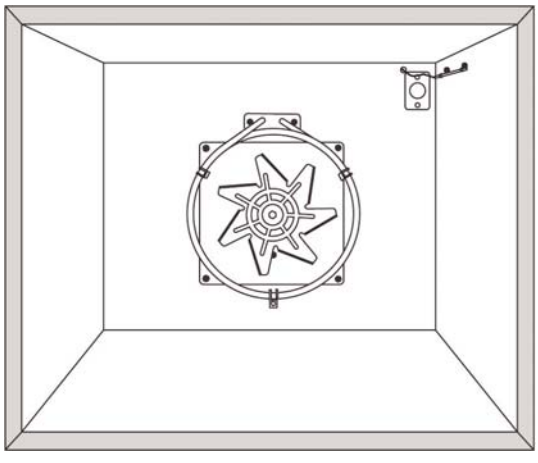


J. Retrait des éléments du four du haut

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même manière que pour retirer les parois de la cavité du four du haut.
3. Enlevez le socle du four pour accéder à l'élément du four.
4. Enlevez la vis qui tient en place l'élément au châssis..
5. Enlevez délicatement l'élément du châssis, pour pouvoir débrancher les bornes électriques, en veillant à ne pas faire tomber les câbles à l'arrière de la cuisinière

K. Retrait de l'élément du four à chaleur tournante

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même manière que pour retirer les parois de la cavité du four.
3. Enlevez les 3 vis qui assujettissent l'élément au châssis et retirez soigneusement l'élément jusqu'à ce que vous puissiez atteindre les bornes électriques.
4. Débranchez les bornes, en prenant soin de ne pas faire tomber le câble à l'arrière de la cuisinière.
5. Remontez dans le sens inverse.



L. Retrait du ventilateur du four

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même manière que pour retirer l'élément du four.
3. Enlevez les 4 vis de fixation qui assujettissent le ventilateur au châssis.
4. Dégagez suffisamment le ventilateur pour accéder aux bornes électriques du moteur et débranchez les câbles.
5. Enlevez le ventilateur.
   NOTE : Les écrous de fixation du ventilateur sont à filetage à gauche..
6. Enlevez le moteur des vis de la plaque de fixation.
7. Remontez dans le sens inverse.

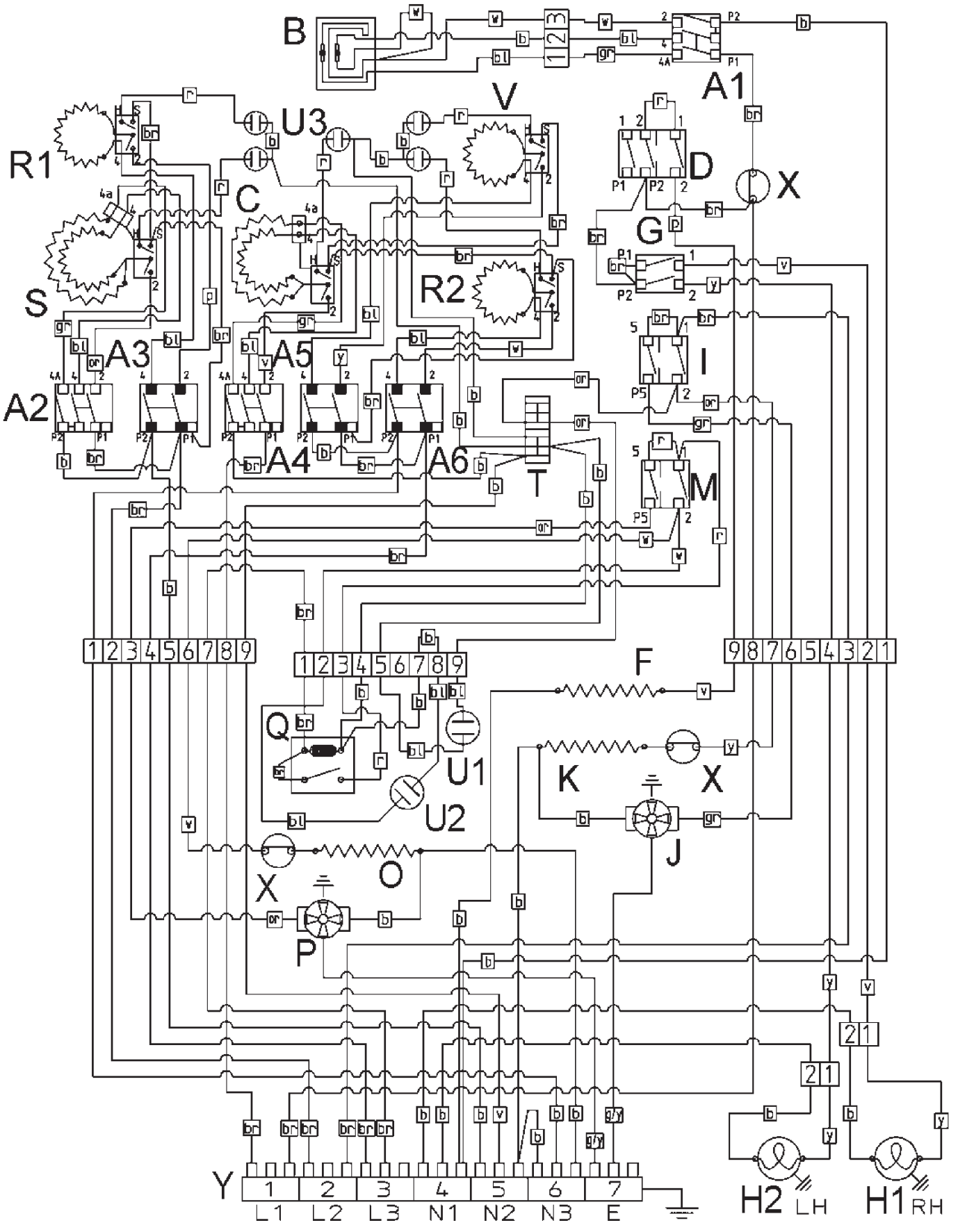
M. Retrait de la lampe du four

1. Coupez le courant.
2. Procédez de la même manière que pour le retrait des parois de la cavité du four du haut/du grill.
3. Enlevez le joint de la porte au besoin, en le décrochant dans les quatre angles.
4. Enlevez le panneau du socle pour accéder aux bornes électriques de la lampe et débranchez les câbles.
5. Enlevez la lentille de la lampe.
6. Il est maintenant possible d'extraire le corps de la lampe en appuyant sur les quatre languettes de fixation situées au niveau du corps de la lampe.
7. Remontez dans le sens inverse.

ENTRETIEN - ATTENTION

Coupez le courant avant de procéder à l'entretien. Une fois que vous avez terminé, vérifiez l'intégrité et le bon fonctionnement de la cuisinière.

Schéma de câblage



ENTRETIEN - ATTENTION

Coupez le courant avant de procéder à l'entretien. Une fois que vous avez terminé, vérifiez l'intégrité et le bon fonctionnement de la cuisinière.

A1	Régulateur d'énergie du grill	Code couleur	
A2	Régulateur d'énergie double avant gauche	b bl	bleu noir
A3	Régulateur d'énergie arrière gauche	br	marron
A4	Régulateur d'énergie double central	gr	gris
A5	Régulateur d'énergie arrière droit	g/y	vert/jaune
A6	Régulateur d'énergie avant droit	or	orange
B	Élément du grill	v	violet
C	Élément central de la table de cuisson	w	blanc
D	Thermostat du four à mijoter	y	jaune
F	Élément du four à mijoter	r	rouge
G	Interrupteurs des lampes du four	p	rose
H1	Lampe du four droit		
H2	Lampe du four gauche		
M	Thermostat du four gauche		
O	Élément du four gauche		
P	Ventilateur du four gauche		
I	Thermostat du four droit		
J	Ventilateur du four droit		
K	Élément du four droit		
Q	Horloge		
R1	Élément de la table de cuisson arrière gauche		
R2	Élément de la table de cuisson avant droit		
S	Élément de la table de cuisson avant gauche		
T	Plaque à bornes (néon)		
U1	Néon du four droit		
U2	Néon du four gauche		
U3	Hob neons		
V	Élément de la table de cuisson arrière gauche		
Y	Borne du secteur		
X	Disjoncteurt		

Information Technique

INSTALLATEUR : Veuillez remettre ces consignes à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE : Derrière le panneau de la plinthe. Une fiche répétant le numéro de série se trouve sous l'ouverture du four droit.

Pays de destination - France

Electric
220 - 240V 50Hz

Dimensions

Hauteur hors-tout	minimum 1033mm	maximum 1044mm
Largeur hors tout	1000 mm Voir "Mise en place de la cuisinière"	
Profondeur hors tout, poignées comprises	66 cm	
Profondeur hors tout, poignées exclues	60 cm	
Espace de fixation	Voir " Mise en place de la cuisinière "	
Espace minimum au-dessus de la plaque de cuisson.	80 cm	

Raccords

Électrique
220 - 240V 50Hz

Caractéristiques nominales

Plaque de cuisson	
Avant gauche	CIRCUIT DOUBLE - 1,7 kW - (1000/700W) - 180 mm de diamètre/120 mm de diamètre
Avant droit	CIRCUIT SIMPLE - 1,2 kW - 140mm de diamètre - chauffe rapide
Arrière gauche	CIRCUIT SIMPLE - 1,2 kW - 140mm de diamètre - chauffe rapide
Milieu	CIRCUIT DOUBLE - 2,0 kW - (1100/900W) 240mm x 140mm
Arrière droit	CIRCUIT SIMPLE - 1,8 kW - 180mm de diamètre - chauffe rapide

Fours à chaleur tournante	**Convection à air forcé**
	2,5 kW
Classe d'efficacité énergétique sur une échelle de A (la plus efficace) à G (la moins efficace)	B
Consommation énergétique basée sur une charge standard	1,05 kWh
Volume utilisable (litres)	49
Taille	Moyenne
Durée pour cuire une charge standardid	50 minutes
Superficie de la grille	720cm^2

Grill	2.5kW
Slow cooking oven	1.2kW

Charge électrique totale maximum à 230 V = 16,4 kW (total approximatif y compris lampes de four, etc).

Pour obtenir de plus amples conseils ou information,
contactez votre distributeur/revendeur local

Soucieux d'améliorer constamment la qualité de
nos produits, nous nous réservons le droit d'en
modifier à tout moment les caractéristiques.

Fabriqué par
Aga
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Angleterre

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com